

# MASI

## LEVARIE SOAVE CLASSICO DOC

Uno dei "classici" della grande tradizione veronese, interpretato da Masi in stile contemporaneo.

Il Soave Levarie è un bianco "evergreen" fragrante, delicato e originale, prodotto con le tradizionali uve Garganega e Trebbiano nella zona storica del Soave Classico, caratterizzata dal terreno vulcanico e dal clima mite.

### VITIGNI

Garganega, Trebbiano di Soave.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

**Olfatto:** intenso, con un distintivo profumo di pera.

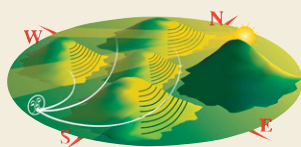
**Palato:** fresco con sentori di agrumi e ananas, finale delicato e armonioso.

### ABBINAMENTI

Facile da abbinare grazie alla caratteristica e piacevole freschezza acida. Ideale come aperitivo, con antipasti magri, piatti delicati, paste con i condimenti della cucina mediterranea, pesce e minestre.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.  
**VITA SULLO SCAFFALE:** 2 anni



**Levarie:** indica le coste a levante sui colli del Soave Classico che godono della luce e del fresco sole del mattino. Conseguentemente ne risultano enfatizzate eleganza e morbidezza.

