

# MASI

## MASI LUNATIO

LUGANA DOC

Einer der „Klassiker“ der großen Veroneser Tradition, von Masi im heutigen Stil interpretiert.

Der Masi Lunatio Lugana ist ein fruchtiger, sehr süffiger und frischer Weißwein, der aus der traditionellen Rebsorte Trebbiano entsteht. Er wird in biologischem Anbau im historischen Lugana-Gebiet erzeugt, das sich über die sanften Hügel im Süden des Gardasees zwischen den Provinzen von Verona und Brescia erstreckt.

ZU DER REIHE „VERONESER KLASSIKER“ GEHÖREN AUCH DER BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO DER FRESCARIPA BARDOLINO CLASSICO UND DER LEVARIÈ SOAVE CLASSICO.

### REBSATZ

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Helle gelbe Farbe.

**Bouquet:** Intensive Düfte von Ananas und Zitrusfrüchte.

**Geschmack:** Noten von Tropical- und Zitrusfrüchte, lebhaft Säure, trockenes und leicht kräuteriges Finale.

### KOMBINATIONEN

Ideal als Aperitif, begleitet er perfekt Vorspeisen und leichte Fischgerichte.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8° C  
**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% vol.  
**LAGERFÄHIGKEIT:** 2 Jahre



Masi Lunatio: Terrains in den sanften Anhöhen unterhalb des Gardasees. Der Mondzyklus gibt das Tempo und die Rhythmen des naturnahen Anbaus vor. Wein aus biologischem Anbau.

