

MASI

MASIANCO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Dieser frische, aromatische und fruchtige Weißwein ist die unverwechselbare Interpretation eines Pinot Grigio delle Venezie durch das Appassimento-Verfahren, für das Masi Spezialist ist. Er ist ein *Supervenetian* von großer Persönlichkeit, der „Bruder“ des berühmten roten Campofiorin.

REBSATZ

Pinot Grigio, Verduzzo.

APPAXXIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weinen aus angetrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Bouquet: Zarte liebliche und blumige Noten, reife Äpfel.

Geschmack: Die typische Frische und Süffigkeit des Pinot Grigio in Verbindung mit einer schönen Struktur. Weiches und beständiges Finale.

KOMBINATIONEN

Hervorragender Aperitif. Passt gut zu Vorspeisen, Fisch, hellem gegrilltem Fleisch. Ideal zu Gerichten der modernen Küche.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10° C
ALKOHOLGEHALT: 13% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: bis zu 3 Jahre



Ein einzigartiges Beispiel für einen *Blend* weißer frischer und angetrockneter Trauben. Der Reichtum an Düften und Aromen vom Pinot Grigio delle Venezie verbindet sich harmonisch mit der Struktur der leicht angetrockneten Trauben der autochthonen Sorte Verduzzo.

