

# MASI

## MASIANCO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

È vino bianco fresco, aromatico e fruttato, inconfondibile interpretazione del Pinot Grigio delle Venezie e della tecnica dell'Appassimento, di cui Masi è specialista. È un *Supervenietan* di grande personalità, "fratello" del noto Campofiorin rosso.

### VITIGNI

Pinot Grigio, Verduzzo.

### APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**Olfatto:** sottili note dolci e floreali, mela matura.

**Palato:** freschezza e bevibilità tipiche del Pinot Grigio, unite a buona struttura, finale morbido.

### ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo. Ben si abbinava ad antipasti, pesce, carni bianche grigliate. Ideale per i piatti della cucina moderna.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**VITA SULLO SCAFFALE:** 3 anni



È un esempio unico di blend di uve bianche fresche e appassite: la ricchezza di profumi e di aromi del Pinot Grigio delle Venezie si sposa armonicamente con la struttura dell'uva autoctona Verduzzo, leggermente appassita.

