

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 *Supervenetian* 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 abbina 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.

