

MASI

MOXXÉ ROSÉ

PINOT GRIGIO RAMATO SPUMANTE BRUT

Die klare Frische des Pinot Grigio gesellt sich zu einer Struktur von intensiver Fruchtigkeit und einer sehr besonderen Kupferfarbe, die durch das kurze Appassimento noch verstärkt wird.

Masi Expertise für die Technik des Appassimento trifft auf die Tradition eines süffigen Spumante, wie man ihn in Venetien seit jeher kennt.

REBSATZ

Pinot Grigio,

APPASSIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weine aus getrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Brillantes Lachsrosa mit lebhafter Perlage.

Bouquet: Es lassen sich fruchtige Noten erkennen, die an Waldbeeren denken lassen, insbesondere an Walderdbeeren.

Geschmack: Frisch und fließend aber gleichzeitig gewinnend, dank einer angenehmen Note von reifen Früchten, die auch das lange und definitiv trockene Finale begleitet.

KOMBINATIONEN

Eindeutig geeignet als Aperitif in Begleitung von Salami oder Frischkäse, kann man ihn auch zum Essen als Begleitung typischer Sommergerichte, Caprese, reichhaltige Salate und Roastbeef, genießen..



SERVIERTEMPERATUR: 8° C
ALKOHOLGEHALT: 12% Vol.



Die Technik der Sektherstellung im Tankgärverfahren ist in Venetien bereits seit dem Ende des 18. Jahrhunderts bekannt. Masi wendet sie für den Pinot Grigio an, der – dank eines kurzen Appassimento und einer leichten Mazeration – neuartige Fruchtnoten und einen äußerst originellen brillanten Roséton annimmt.

