

MASI

MOXXÉ ROSÉ

PINOT GRIGIO RAMATO SPUMANTE BRUT

La spiccata freschezza del Pinot Grigio si accompagna ad un'intensa struttura fruttata e ad un originale colore ramato enfatizzati dal breve appassimento. L'expertise di Masi nella tecnica dell'appassimento incontra la tradizione dello spumante di pronta beva, da sempre presente nelle Venezie.

VITIGNI

Pinot Grigio.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosa salmone brillante con perlage vivace.

Olfatto: si distinguono delicate note fruttate che ricordano i frutti di bosco, in particolare le fragoline.

Palato: fresco e scorrevole ma al tempo stesso avvincente grazie ad una piacevole nota di frutta matura che accompagna anche un lungo finale decisamente secco.

ABBINAMENTI

Decisamente adatto al momento dell'aperitivo accompagnato da salumi o formaggi freschi; lo si può godere anche durante il pasto per accompagnare tipici piatti estivi, caprese, ricche insalate e roast-beef.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.



La tecnica della spumantizzazione in autoclave è conosciuta nelle Venezie già dalla fine del 1700. Masi la applica al Pinot Grigio che, grazie ad un breve appassimento e ad una leggera macerazione, assume inedite note fruttate ed un originale colore rosato brillante.

