

# 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.

