

MASI

ROSA DEI MASI ROSATO TREVENEZIE IGT

Rosa dei Masi ist ein Roséwein von heller Farbe, der sich durch intensive florale Aromen und angenehme Noten von roten Früchten auszeichnet. Ein Wein für alle gesellige Anlässe, der geschaffen wurde, um Rosé-Freunden ein heiteres, angenehmes und entspanntes Erlebnis zu bieten.

REBSATZ

Merlot.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Blassrosa mit „Zwiebelschalen“-Reflexen.

Bouquet: Intensive blumige Aromen.

Geschmack: Frisch und angenehm, Eindrücke von roten Früchten mit Noten von Himbeeren. Das trockene Finale wird von einer schönen Säure gestützt.

TRINKERLEBNIS

Ganzjährig ein exzellenter Aperitif und im Schwimmbad oder am Meer schön zu Krustentieren, Austern und Meeresfrüchten. Perfekt zu Sushi und mit einem schönen Teller „Pasta alle Vongole Veraci“.

Probieren Sie ihn auch als Basis für frische Cocktails mit Früchten und lassen Sie sich angenehm überraschen.



SERVIERTEMPERATUR: 8-10° C
ALKOHOLGEHALT: 12% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: 2-3 Jahre



Rosa dei Masi wird aus Merlot-Trauben aus hochgelegenen Weinbergen im Valpolicella erzeugt, wo die stärkeren Temperaturschwankungen für unvergleichliche Aromen und schöne Säure sorgen. Die Arbeit in der Kellerei ist darauf ausgerichtet, Aromen und Ausgewogenheit zu erhalten, um ein einzigartiges Rosé zu produzieren.

