

PASSO BLANCO

PINOT GRIGIO TORRONTES BIANCO DI ARGENTINA VALLE DE UCO BIOLOGICO

Un'esplosione di profumi e gusti freschi, intensi ed eleganti. È un vino innovativo e dallo stile anticonformista, prodotto con uve biologiche nella tenuta Masi Tupungato a Mendoza in Argentina.

Trae la sua forza ed esuberanza dal vitigno locale Torrontés, mentre il Pinot Grigio, leggermente appassito, gli dà la finezza e lo stile del bianco di classe delle Venezie.



VITIGNI

Pinot Grigio, Torrontés.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino con riflessi verdi.

Olfatto: fiori e frutta matura, pesca e albicocca secca.

Palato: fresco e acido, con sentori di limone. Fruttato.

ABBINAMENTI

Fresco ed aromatico, di medio corpo, è indicato con piatti di pesce saporiti (tonno, crostacei), carni bianche e verdure grigliate. Ben si adatta alla cucina orientale, in particolare sushi e sashimi e piatti a base di tofu.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 3 anni



750
ML

Eventuali tracce di sedimento (sali di tarttrato) sono indice che questo vino non ha subito un trattamento chimico specifico.



MASI TUPUNGATO: SORPRENDENTI PER NATURA

Lo stile Masi e l'arte nell'Appassimento conquistano nuove latitudini. L'Argentina offre una natura pura ed esuberante che Masi rispetta ed esalta nei propri vini biologici, innovativi e sorprendenti.

