

MASI

FRESCARIPA BARDOLINO CLASSICO DOC

Einer der „Klassiker“ der großen Veroneser Tradition, von Masi im heutigen Stil interpretiert.

Der Bardolino Frescaripa, der aus den traditionellen Veroneser Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara im klassischen Bardolino-Gebiet erzeugt wird, ist ein leichter Rotwein, der seinen intensiven Duft dem zuträglichen Klima des Gardasees verdankt.

ZU DER REIHE „VERONESER KLASSIKER“ GEHÖREN AUCH DER BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO, LEVARIE SOAVE CLASSICO UND DER LUNATIO LUGANA.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Violetrot.

Bouquet: Kirschen und Johannisbeeren.

Geschmack: Angenehm, frische Säure, „Marasca“ Kirschen, Pflanzennoten.

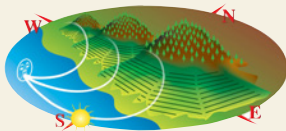
KOMBINATIONEN

Ein leicht zu kombinierender Wein: Hervorragend zu Pasta, Risotto und generell zu Zwischengerichten. Perfekt zu kalten Speisen auf Basis von Wurst und Käse, mit Geflügel, hellem und rotem gegrilltem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 16° C

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre



Frescaripa: Bezeichnet die Weinberge in den Hügeln des klassischen Bardolino-Gebiets. Hier sorgen die umgebenden Wälder und die frische Brise vom Gardasee für besonders milde geoklimatische Gegebenheiten.

