

# MASI

## LEVARIE

### SOAVE CLASSICO DOC

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

Der Soave Levarie ist ein „Evergreen“ unter den Weißweinen. Duftig, delikater und authentischer wird er aus den traditionellen Rebsorten Garganega und Trebbiano im historischen Anbaugebiet des Soave Classico erzeugt und erhält seinen Charakter von den vulkanischen Böden und dem milden Klima.

ZU DER REIHE „VERONESER KLASSIKER“ GEHÖREN AUCH DER BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO UND DER FRESCARIPA BARDOLINO CLASSICO.

#### REBSATZ

Garganega, Trebbiano di Soave.

#### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Verhaltenes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Bouquet:** Intensiv, mit einem eindeutigen Duft von Birnen.

**Geschmack:** Frisch mit Anklängen an Zitrusfrüchte und Ananas. Delikates und harmonisches Finale.

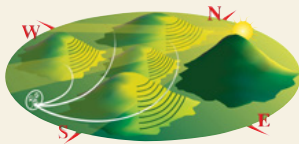
#### KOMBINATIONEN

Dank seiner charakteristischen und angenehmen frischen Säure ist er vielseitig kombinierbar. Ideal als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, eher zarten Speisen, Pasta mit mediterranen Zutaten, Fisch und Suppen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8-10° C

**ALKOHOLGEHALT:** 12% vol.

**LAGERFÄHIGKEIT:** 2 Jahre



Levarie: Bezeichnung für die Ostseiten der Hügel im klassischen Soave-Gebiet, die das Licht der frischen Morgensonne genießen. Entsprechend entstehen hier besondere Eleganz und Weichheit.

