

MASI

LEVARIE SOAVE CLASSICO DOC

Uno dei "classici" della grande tradizione veronese, interpretato da Masi in stile contemporaneo.

Il Soave Levarie è un bianco "evergreen" fragrante, delicato e originale, prodotto con le tradizionali uve Garganega e Trebbiano nella zona storica del Soave Classico, caratterizzata dal terreno vulcanico e dal clima mite.

VITIGNI

Garganega, Trebbiano di Soave.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Olfatto: intenso, con un distintivo profumo di pera.

Palato: fresco con sentori di agrumi e ananas, finale delicato e armonioso.

ESPERIENZE

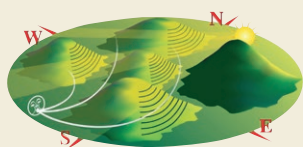
Un vino classico italiano che accompagna i sapori della cucina mediterranea. Si abbina facilmente, grazie alla caratteristica e piacevole freschezza acida, accompagnata dal palato fruttato.

Ideale come aperitivo, con antipasti magri, pasta fresca, risotti di mare e di terra, insalate di legumi o di pollo e da provare con il sushi-sashimi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-10° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 2 anni



Levarie: indica le coste a levante sui colli del Soave Classico che godono della luce e del fresco sole del mattino. Conseguentemente ne risultano enfatizzate eleganza e morbidezza.