

FRESCO DI MASI

ROSSO VERONA IGT

Fresco di Masi è una linea di vini interpreti di una rinnovata visione di sostenibilità, prodotti per sottrazione, minimizzando l'intervento dell'uomo sulla natura, solo con lieviti selvaggi, non filtrati, senza passaggio in legno, dal basso grado alcolico naturale (senza dealcolizzazione).

Il superfluo è stato eliminato anche dalla bottiglia che unisce alla leggerezza l'estetica e il moderno design. Un vino rosso pensato per il bere giovane ed un consumo informale e immediato.

Ottenuto da uve raccolte nelle ore più fresche e immediatamente vinificate, Fresco di Masi Rosso ha una spiccata fragranza e piacevoli note di frutta fresca: dalla melagrana al ribes all'immancabile nota di ciliegia che ne lascia distinguere l'origine veronese.

Vitigni: Corvina e Merlot

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso cerasuolo chiaro

Olfatto: frutta fresca

Palato: ciliegia, melagrana, ribes

Esperienze: sorprendente come aperitivo e con cibi semplici della cucina mediterranea come pasta, piatti vegetariani, taglieri di salumi e formaggi.

Temperatura di servizio: 12-14° C

Gradazione alcolica: 9,5% vol.

Vita sullo scaffale: 3-4 anni



MASI.IT