

MASI

LUNATIO DI MASI

LUGANA DOC

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

Il Lunatio di Masi è un bianco fruttato, di grande bevibilità e freschezza, prodotto con le tradizionali uve Trebbiano in vigneti selezionati nella zona storica del Lugana, che si estende sulle dolci colline a sud del lago di Garda, tra le province di Verona e Brescia.

VITIGNI

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino tenue.

Olfatto: intensi aromi di fiori bianchi, ananas e agrumi.

Palato: aromi tropicali e agrumati, buona acidità, finale asciutto leggermente erbaceo.

ESPERIENZE

Lunatio è il calice ideale per l'aperitivo, accompagnato da hummus, polipo e crostacei, o verdure fritte. A tavola accompagna il pesce di lago, i risotti o la pasta con sughi di pesce. Con la sua freschezza esalta i sapori del sushi, ma anche delle pizze gourmet con ingredienti ricercati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 2 anni



Lunatio di Masi: il nome ricorda il ciclo lunare che cadenza il tempo e i ritmi delle coltivazioni secondo natura.