

MASI

LUNATIO DI MASI LUGANA DOC

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

Der Lunatio di Masi ist ein fruchtiger weißer Wein, von großer Trinkbarkeit und Frische, hergestellt mit traditionellen Trebbiano-Trauben in ausgewählten Weinbergen im historischen Gebiet von Lugana, das sich auf den sanften Hügeln südlich des Gardasees zwischen den Provinzen Verona und Brescia erstreckt.

REBSATZ

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Helle gelbe Farbe.

Bouquet: Intensive Düfte von weißen Blumen, Ananas und Zitrusfrüchte.

Geschmack: Noten von Tropical- und Zitrusfrüchte, lebhafte Säure, trockenes und leicht kräuteriges Finale.

TRINKERLEBNIS

Lunatio ist das ideale Apéro-Glas, begleitet von Hummus, Krake und Krustentieren oder gebratenem Gemüse. Dazu gibt es Seefisch, Risotto oder Pasta mit Fischsauce. Dank seiner Frische verfeinert er den Geschmack von Sushi, aber auch von Gourmet Pizzen mit erlesenen Zutaten.

SERVIERTEMPERATUR: 8° C
ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: 2 Jahre



Lunatio di Masi: der Name erinnert an den Mondzyklus, der die Zeit und die Rhythmen des Anbaus nach der Natur bestimmt.