

FRESCO DI MASI

ROSSO VERONA IGT

Fresco di Masi ist eine Linie von Weinen, die eine erneuerte Vision der Nachhaltigkeit verkörpern, produziert durch Subtraktion, minimiert die Intervention des Menschen auf die Natur, nur mit wilden Hefen, ungefiltert, ohne Durchgang in Holz, mit niedrigem natürlichem Alkoholgehalt (ohne Entalkoholisierung). Das Überflüssige wurde auch in der Flasche entsorgt, die Leichtigkeit mit Ästhetik und modernem Design kombiniert. Ein Weißwein für junge Trinker und einen informellen und sofortigen Konsum.

Der Fresco di Masi Rosso wird aus Trauben gewonnen, die in den kühlen Morgenstunden gelesen und sofort vinifiziert werden, was ihm eine ausgeprägte Duftigkeit und schöne Noten von frischen Früchten verleiht - von Granatapfel über Johannisbeeren bis zur Kirschnote, die nicht fehlen darf und die Veroneser Herkunft erkennen lässt.

Rebsorten: Corvina und Merlot

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Helles Kirschrot

Bouquet: Frische Frucht

Geschmack: Kirschen, Granatapfel, Johannisbeeren

Trinkerlebnis: Überraschend als Aperitif und zu einfachen Gerichten der mediterranen Küche, wie Pasta, vegetarischen Speisen, Aufschnitt und Käse.

Serviertemperatur: 12-14° C

Alkoholgehalt: 9,5% vol.

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

