

FRESCO DI MASI

BIANCO 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 Bianco conserva le piacevoli note della frutta fresca, dall'ananas agli agrumi, e i delicati profumi dei fiori di campo.

Vitigni: Garganega, Chardonnay, Pinot Grigio

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino intenso

Olfatto: frutta fresca e note floreali

Palato: ananas, agrumi

Esperienze: ottimo come aperitivo e con cibi semplici della cucina contemporanea a base di cereali, verdure, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8°- 10° C

Gradazione alcolica: 9% vol.

Vita sullo scaffale: 2 anni

