

MASI

MOXXÉ

PINOT GRIGIO E VERDUZZO SPUMANTE BRUT

Il riuscito matrimonio tra la freschezza del Pinot Grigio e la calda aromaticità del Verduzzo appassito, già apprezzato nel Masianco, si declina ora in versione "mossa".

Moxxé è il primo spumante con un tocco di appassimento. Delicato e piacevole, ma anche frizzante e allegro, è l'originale interpretazione di un grande classico delle Venezie grazie alla Masi Expertise Appaxximento.

VITIGNI

Pinot Grigio e Verduzzo.

APPAXXIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino brillante, perlage sottile e molto persistente.

Olfatto: si distinguono note di mele, unite ad agrumi.

Palato: piacevole e gentile con note di frutta matura. Finale secco e molto pulito.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Piacevole con leggeri e freschi antipasti estivi, crudité di verdura e pesce, insalate.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.



La tecnica della spumantizzazione in autoclave (o metodo charmat) è conosciuta nelle Venezie già dalla fine del 1700. Masi la applica a due vitigni autoctoni per ottenere un delicato spumante dall'inconfondibile piacevolezza, che combina note fresche e acidità tipiche del Pinot Grigio ad aromi di frutta matura espressi dal Verduzzo semiappassito.

