

MASI

FRESCARIPA BARDOLINO CLASSICO DOC

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

Il Bardolino Frescaripa, prodotto con le tradizionali uve veronesi Corvina, Rondinella e Molinara nella zona del Bardolino Classico, è un rosso leggero dai profumi intensi grazie al benefico clima del Lago di Garda.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso violaceo scarico.

Olfatto: ciliegia e ribes.

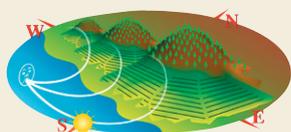
Palato: fresco, piacevole acidità, marasca, note vegetali.

ABBINAMENTI

Vino di facile abbinamento: ottimo con pasta, risotti e primi piatti in genere. Perfetto con piatti freddi a base di salumi e formaggi, con pollame, carni bianche e rosse grigliate.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 3 anni



Frescaripa: indica vigneti collinari nella zona classica del Bardolino. Qui l'influsso benefico dei boschi circostanti e le fresche brezze del Lago di Garda favoriscono condizioni geo-climatiche particolarmente miti.

