

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 vivace.

Olfatto: inebriante l'aroma di ciliegia e ribes.

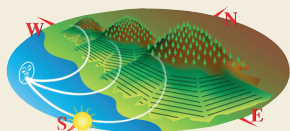
Palato: molto fresco e gradevole, aroma distintivo di ciliegia marasca con note vegetali. La fresca acidità favorisce una grande bevibilità e piacevolezza.

ESPERIENZA

Fruttato e moderno, dal contenuto alcolico moderato, è pronto ad accompagnare mille occasioni, dalle paste e riso con sughi mediterranei ai primi piatti di pesce e con le carni bianche. Da provare nei picnic estivi, con torte salate, insalatone, salumi e formaggi. Da degustare fresco (14°C).



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° 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.