

MASI

COLBARACA

SOAVE CLASSICO SUPERIORE DOCG

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

Colbaraca è prodotto con uve Garganega coltivate nei vigneti di proprietà a conduzione biologica nell'unità geografica Costalunga, comune di Monteforte, nella zona storica del Soave. Si caratterizza per l'importante struttura ed eleganza spiccata, giusta morbidezza e buona mineralità.

VITIGNI

Garganega 100%.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino carico.

Olfatto: aroma intenso di pera matura e spezie dolci.

Palato: cremoso, fresco, equilibrato, di buona acidità. Finale lungo con sentori di pera e mandorla.

ABBINAMENTI

Vino moderno, eccellente come aperitivo o come antipasto, con frutti di mare e pesce in genere. Si abbina a risotti e pasta con condimenti leggeri o a base di verdure, uova e asparagi, carni bianche.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 3-4 anni



Il vigneto Colbaraca è sito sulle colline vulcaniche tradizionalmente conosciute per avere condizioni pedologiche e climatiche eccezionalmente valide e atte a produrre un Soave eccellente, con acidità elevata e grande potenziale di invecchiamento. Vino biologico.

