

MASI

MASIANCO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Dieser frische, aromatische und fruchtige Weißwein ist die unverwechselbare Interpretation eines Pinot Grigio delle Venezie durch das Appassimento-Verfahren, für das Masi Spezialist ist. Er ist ein *Supervenetian* von großer Persönlichkeit, der „Bruder“ des berühmten roten Campofiorin.

REBSATZ

Pinot Grigio, Verduzzo.

APPASSIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weinen aus angetrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Bouquet: Zarte liebliche und blumige Noten, reife Äpfel.

Geschmack: Die typische Frische und Süffigkeit des Pinot Grigio in Verbindung mit einer schönen Struktur. Weiches und beständiges Finale.

TRINKERLEBNIS

Elegant und komplex, ein ausgezeichnete Aperitif. Der mittelgroße Körper und die Persönlichkeit von Pinot Grigio und Verduzzo begleiten die Aromen der mediterranen und auch der asiatischen Küche. Zu Vorspeisen und Cruditè, Spaghetti Pesto, Risotto Spargel, Weiß Fleisch in verschiedenen Varianten sowie zu Sushi und Gemüse-Wok.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10° C

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: bis zu 3 Jahre



Ein einzigartiges Beispiel für einen *Blend* weißer frischer und angetrockneter Trauben. Der Reichtum an Düften und Aromen vom Pinot Grigio delle Venezie verbindet sich harmonisch mit der Struktur der leicht angetrockneten Trauben der autochthonen Sorte Verduzzo.