

MASI

MOXXÉ DEL RE

OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT

La gamma degli Spumanti Moxxé si amplia con il Moxxé del Re: il Metodo Classico di Masi, prodotto con uve Pinot Nero provenienti dall'Oltrepò Pavese, territorio vocato per la produzione di questo vino. Ne deriva uno Spumante dal perlage fine e persistente e dai delicati profumi di agrumi, fieno ed erba medica. La sostenuta acidità conferisce bevibilità e freschezza, con una piacevole sapidità derivante terreni calcarei delle colline di provenienza.

VITIGNI

Pinot Nero.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo dorato tenue, perlage sottile e persistente.

Olfatto: complesso e attraente, spazia da note agrumate a crosta di pane, fieno, paglia, erba medica tipiche dell'uva Pinot Nero.

Palato: deciso e piuttosto teso. La sostenuta acidità conferisce una piacevole freschezza. Una leggera salinità è caratteristica espressione dei terreni calcarei di provenienza.

ESPERIENZE

Perfetto come aperitivo o per festosi brindisi, accompagna piacevolmente le crudité, le marinade di pesce ed il salmone affumicato. Ottimo con i fritti, di verdura o di mare, pinzimonio e insalata di pollo. Da provare anche con i primi piatti, come il risotto alla milanese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.



750
ml



Moxxé del Re deve il suo nome alla linea "Moxxé" degli Spumanti di Masi e alla tenuta "Casa Re" nell'Oltrepò Pavese, territorio emblematico del Metodo Classico Italiano con uve 100% Pinot Nero. Negli anni Venti del secolo scorso, la casa in stile liberty che domina la tenuta, spiccava in eleganza e bellezza, tanto che gli abitanti della zona la chiamarono "Casa del Re". In seguito, "Casa Re" diventò il toponimo della zona, fino all'acquisto di Masi nel gennaio 2024.