

MASI

ROSA DEI MASI

ROSATO TREVENEZIE IGT

Rosa dei Masi è un rosato dal colore leggero, caratterizzato da intensi aromi floreali e piacevoli sentori di frutti rossi.

Vino conviviale per eccellenza, nasce per offrire agli amanti del rosé un'esperienza gioiosa, piacevole e rilassata.

VITIGNI

Merlot.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosa pallido con riflessi "buccia di cipolla".

Olfatto: intensi aromi floreali.

Palato: piacevolmente fresco, con sentori di frutti rossi e note di lampone. Finale secco sostenuto da una piacevole acidità.

ESPERIENZA

Eccellente come aperitivo tutto l'anno e da degustare in piscina o in riva al mare in abbinamento a crostacei, ostriche e frutti di mare. Perfetto con il sushi e con un buon piatto di pasta alle vongole veraci.

Da provare come base per la preparazione di freschi cocktail alla frutta, sarà una piacevole sorpresa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 2-3 anni



Rosa dei Masi è prodotto con uve Merlot provenienti da vigneti dell'alta Valpolicella dove le elevate escursioni termiche producono profumi incomparabili ed acidità sostenute. Il lavoro in cantina è rivolto a preservare aromi ed equilibrio per produrre un rosato unico.

