

MASI

LUNATIO DI MASI LUGANA DOC – VINO BIOLOGICO

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

Il Lugana Lunatio di Masi è un bianco fruttato, di grande bevibilità e freschezza, prodotto con le tradizionali uve Trebbiano in vigneti selezionati a conduzione biologica nella zona storica del Lugana, che si estende sulle dolci colline a sud del lago di Garda, tra le province di Verona e Brescia.

VITIGNI

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino tenue.

Olfatto: intensi aromi di ananas e agrumi.

Palato: aromi tropicali e agrumati, buona acidità, finale asciutto leggermente erbaceo.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, accompagna perfettamente antipasti e piatti leggeri di pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 2 anni



Lunatio di Masi: terreni su dolci rilievi a piè del lago di Garda. Il ciclo lunare cadenza il tempo e i ritmi delle coltivazioni secondo natura. Vino biologico.

