


Rosa dei Masi, Rosato Trevenzie IGT

MASI – Friaul, Venetien



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensive florale Aromen
Alkohol:	12 vol.%
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	eignet sich das ganze Jahr über hervorragend als Aperitif. Er passt perfekt zu Muscheln, Austern und Meeresfrüchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 56 78

Charakteristik

In seiner Farbe präsentiert er sich blassrosa mit Zwiebelschalenreflexen. In der Nase entfalten sich intensive florale Aromen. Am Gaumen ist er frisch und angenehm, mit Noten von roten Früchten und Himbeeren. Der trockene Abgang wird von einer angenehmen Säure begleitet.

Klima/Terroir

Rosa dei Masi wird aus Merlot-Trauben gewonnen, die von Weinbergen im oberen Valpolicella stammen, wo der starke Temperaturunterschied unvergleichliche Aromen und einen stabilen Säuregehalt hervorbringt. Die Arbeit im Keller zielt darauf ab, die Aromen und das Gleichgewicht zu bewahren, um einen unvergleichlichen Rosé zu erhalten

Ausbau

Reifung in Edelstahl auf der Feinhefe mit wöchentlicher Bâtonnage für etwa 60 Tage. Stabilisierung, Filtration und Abfüllung.

Das Weingut

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt.

Der Rosa dei Masi ist maßgeschneidert für die weltweit schnell wachsende Weinkategorie: Rosé ist auf Grund einer Vielzahl von Erfolgsfaktoren, wie z.B. seiner Bekömmlichkeit, seiner Beliebtheit und hervorragenden Bewertungen zu einem echten Lebensgefühl geworden.



MASI®

