

Modello Bianco Trevenezie IGT

MASI – Friaul, Venetien

| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Chardonnay, Pinot Grigio |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | frisch und floral |
| Alkohol: | 12 vol.% |
| Serviertemperatur: | 8-10°C |
| Servierempfehlung: | Hervorragend als Aperitif, perfekt zu Vorspeisen, Risotto und Pasta mit leichten Saucen. |
| Verfügbare Formate: | 0,25 Liter |
| Artikel-Nr.: | 12 56 76 |

Charakteristik

Ein delikater Wein, reich an floralen Eindrücken, mit einer klaren Säure, die ihn frisch und angenehm zu trinken macht.

Ausbau

Die Gärung der Trauben findet in Edelstahlbehältern statt.

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. Modello von Masi ist ein Referenzpunkt für die Weine Venetiens. Er wird aus ausgewählten Trauben aus den Weinbergen in Friaul-Julisch Venetien erzeugt, insbesondere aus jenen des Weinguts Stra' del Milione. Stra' del Milione heißt der Weg, den Marco Polo im 13. Jahrhundert auf seinen Entdeckungsreisen nahm - die damals bekannte Route von Italien aus in Richtung Osten. In den daran grenzenden Weinbergen und auf dem gleichnamigen Anwesen entsteht der Modello von Masi. Ein Wein von modernem Stil, dem es gelingt, mit jedem Schluck die authentische Geselligkeit Venetiens zum Ausdruck zu bringen.



MASI®

