

MASI®

ROSA DEI MASI

ROSATO DELLE VENEZIE IGT

È vino rosato fresco e fruttato, ma complesso ed elegante. Una nuova interpretazione dei vini rosati grazie alla Masi Expertise nell'utilizzo di uve anche leggermente appassite. È un *Supervenetian*, "fratello" del noto Campofiorin rosso.

VITIGNI

Refosco.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosa salmone con riflessi cerasuolo.

Olfatto: profumi intensi di frutta rossa, in particolare lampone e ciliegia selvatica.

Palato: morbido ben bilanciato dall'acidità vivace e rinfrescante. Finale lungo e piacevole.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo e con antipasti, crostacei, frutti di mare e paste con sughi leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL.
VITA SULLO SCAFFALE: 2 ANNI



750
ML



SIMBOLO DI GARANZIA SULLE
RETROETICHETTE DEI VINI MASI
DA UVE APPASSITE



L'originale expertise di Masi nell'utilizzo di uve anche leggermente appassite permette di ammorbidire il carattere deciso dell'uva Refosco, donando freschezza e delicata eleganza al vino.

