

DRINKS.

Masi Masianco Pinot Grigio delle Venezie DOC 2024 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40832524
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Masi Agricola S.p.A., Via Monteleone 26, 37015 Gargagnago di Valpolicella, Italia
Marke	Masi
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	frischer, runder Geschmack mit Zitrusfrüchten, Birnen, Äpfeln, Pfirsichen, Honig, Mineralien und weissen Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 75% Pinot Grigio und 25% Verduzzo
Etikette	klassisch, kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad



Jahrgang

2024

Passend zu

Antipasti, Apéro, Fisch &
Meeresfrüchte, Weisses Fleisch

Beschreibung

Das Weinhaus Masi hat einige hochkarätige Rot- und Weissweine im Angebot, die sich durch Appellationen wie «Amarone della Valpolicella», «Rosso del Veronese», «Soave Classico» oder «Valpolicella Classico» kennzeichnen. Ein besonders bekannter Wein des Hauses ist der Campofiorin, der 1964 im Zuge eines technischen Experiments entstand: Man liess den frisch vergorenen Rotwein aus Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben auf den Hefen des Amarone erneut fermentieren. Diese Produktionstechnik wurde in den 80er Jahren von Masi weiter verfeinert, wodurch der Campofiorin auf überregionaler Ebene Beachtung erhielt. Typisch für den Rotwein ist die zweifache Gärung, die durch den Kontakt des jungen Weins mit leicht angetrockneten Trauben zustande kommt. Der Masiatico Pinot Grigio e Verduzzo delle Venezie ist ein Wein mit DOC-Status, der als «Supervenetianer» vermarktet wird. Er gehört zur Familie der Campofiorin Weine, da auch bei seiner Herstellung die Technik des Apassimento herangezogen wird. In diesem Fall wird ein Teil des Traubenguts trocken gelassen, bevor es die Pressung und Gärung durchläuft. Wie fast alle Weissweine eignet sich der Masiatico als Aperitifgetränk sowie als Begleiter zu Fisch, weissem Fleisch oder Antipasti. Sein Lagerpotential beträgt drei Jahre.