

DRINKS.

Masi Masianco Pinot Grigio delle Venezie DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40832523
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Masi Agricola S.p.A., Via Monteleone 26, 37015 Gargagnago di Valpolicella, Italia
Marque	Masi
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût frais et rond avec des agrumes, des poires, des pommes, des pêches, du miel, des minéraux et des fleurs blanches.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de 75% de Pinot Grigio et 25% de Verduzzo
Etiquette	classique, artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non
Température	



température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

La maison de vin Masi propose dans sa gamme des vins rouges et blancs de grande qualité, caractérisés par des appellations comme "Amarone della Valpolicella", "Rosso del Veronese", "Soave Classico" ou "Valpolicella Classico". Le Campofiorin, créé en 1964 à la suite d'une expérience technique, est un vin particulièrement célèbre de la maison. Le vin rouge fraîchement fermenté, élaboré à partir des raisins des cépages Corvina, Rondinella et Molinara, a fermenté une seconde fois sur les levures d'Amarone. Cette technique de production a été perfectionnée par Masi dans les années 1980, ce qui a attiré l'attention nationale sur le Campofiorin. La double fermentation est typique pour ce vin rouge, résultant du contact du jeune vin avec des raisins légèrement secs. Le Masianco Pinot Grigio e Verduzzo delle Venezie est un vin doté de l'appellation DOC, commercialisé comme "Super Vénitien". Il fait partie de la famille des vins de Campofiorin, car la technique de l'Appassimento est également utilisée dans sa production. Dans ce cas, une partie des raisins est laissée à sécher avant de passer par les étapes de pressurage et de fermentation. Comme presque tous les vins blancs, le Masianco convient à l'apéritif et en accompagnement de poissons, de viandes blanches ou d'antipasti. Son potentiel de stockage est de trois ans.