

Masi Refosco Rosa dei Masi rosato 0.75l

» Vína



MASI

Kód produktu

I0200418

Růžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Refosco vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella Classico - suché.

Intenzivní vůně bobulového ovoce, jahod, malin a třešní. Hladká a atraktivní chuť s dobře zakomponovanou kyselinou a ovocnými tóny v delším závěru.

Výborné jako aperitiv, k předkrmům, lehčím těstovinám, korýšům a mořským plodům. 15% vína je vyráběno metodou appassimento.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Masi Refosco Rosa dei Masi rosato 0.75l

» Vína

Popis

Masi Rosa je primárně ovocné víno, které zároveň vyniká pozoruhodnou harmonií a elegancí. Je jedinečné tím, že se vyrábí metodou **appassimento**, jež spočívá v sušení hroznů. Výsledkem tohoto procesu je víno s vyšší koncentrací a výraznějším projevem, které má o něco více zbytkového cukru než vína vyrobená běžným způsobem. Vůně připomíná zralé lesní plody, maliny a třešně. Na patře působí nádherně vyváženě a snoubí v sobě ovocné tóny s osvěžující kyselinkou. Skvěle se hodí k předkrmům a těstovinám s jemnými omáčkami a výborně doplňuje i mořské plody. Toto růžové víno je „sourozencem“ proslulého červeného vína Masi Campofiorin. Světoznámé vinařství, založené v 18. století, patří rodině Boscaini již po šest generací. Základní myšlenkou výroby vína je zdůraznění osobitosti jednotlivých vín při zachování charakteru Veneto. V Masi Agricola se zpracovávají hrozny z vlastních vinic pomocí starých tradičních technik i pomocí supermoderní technologie. Toto vinařství je považováno za strůjce vinařské revoluce ve své oblasti. Od roku 1958 bylo Masi hlavním vinařstvím při tvorbě „cru“ vinic v Amarone. V roce 1964 představilo své Campofiorin a tím dalo vzniknout nové kategorii vín vyrobených dvojitou fermentací. Masi také pracuje na vývoji stylu Amarone používáním nových vinifikačních a „appassimento“ technologií. Hugh Johnson jej nazval „zkušebním kamenem vinařství z Veneto“. Nádherná a obsáhlá vína typu Amarone della Valpolicella jsou toho důkazem. Amarone od Masi pravidelně dosahují více než 90 bodů v různých hodnotících žebříčcích světových periodik. Logo Masi dnes najdeme na zajímavých vínech nejen z Veneto, ale i z Toscana, Trentino a Argentiny. V současné době řídí vinařství prezident společnosti Sandro Boscaini a jeho děti Alessandra a Raffaele.

Hlavní parametry

Značka	Masi
Barva	růžová & rosé & pink
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Appassimento
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Trevenuezie
Ročník	2018
Zrání	v nerezových nádobách
Výroba	Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Masi Agricola - Serego Alighieri Via Monteleone 26 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) Veneto, Itálie