

Venetien: Masi

Die Geschichte von Masi Agricola ist die Geschichte einer Familie und ihrer Weinberge in Verona, im Veneto. Der Name stammt vom "Vaio dei Masi" ab, dem kleinen Tal, das die Familie Boscaini Ende des 18. Jahrhunderts erwarb und bis heute besitzt. Nach und nach wuchs das Unternehmen durch weitere Zukäufe in den besten historischen Anbaugebieten Venetiens.

Masi Agricola erzeugt hochwertige Weine, fest verankert in ihrem Ursprungsgebiet. Vorrangig autochthone Rebsorten werden mit traditionellen Produktionsverfahren verarbeitet, die von der Masi Technik Gruppe kontinuierlich aktualisiert werden. Die Gruppe setzt sich für die Erneuerung des Weinbaulichen Erbes Venetiens ein, modernisiert es und entdeckt alte Rebsorten neu, vor allem die Oseleta. Masi als eines der führenden Unternehmen in der Amarone-Produktion, erzeugt weitere hochwertige Weine von modernem Charakter, jedoch im Herzen traditionell. Insbesondere verfügt Masi über eine anerkannte Expertise in der Technik des Appassimento, die für die Erzeugung der fünf Amarone Anwendung findet (das breiteste qualifizierte Sortiment auf dem internationalen Markt) und für weitere emblematische Weine wie den Campofiorin, den Burton Anderson als das Produkt beschrieb, mit dem „eine neue Kategorie Veroneser Weine geschaffen wurde“. Masi hat den Stil des Amarone durch die Anwendung neuer Techniken zur Antrocknung der Trauben und in der Weinbereitung modernisiert. Masis Weine sind modern und angenehm, von woher sowohl der Ruhm rührt, „die Kunst der Weinbereitung im Venetien revolutioniert“ zu haben, als auch die Beschreibung von Hugh Johnson, der von „Meilensteinen der Veroneser Weinbaukunst“ spricht“.

Levarie Soave Classico DOC 2015



ARTIKELNUMMER:	26333215
NAME:	Levarie Soave Classico DOC 2015
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Venetien
JAHR:	2015
ERZEUGER:	Masi
REBSORTEN:	85% Garganega, 15% Trebbiano
FARBE:	weiß
REIFEGRAD:	Sofort trinken
BESCHREIBUNG:	Strohgelb Farbe mit grünlichem Rand, weist er im Bouquet elegante florale Aromen und einen deutlichen Birnenduft auf. Am Gaumen macht ihn die erhöhte Säure frisch und angenehm und sorgt für ein schönes Gleichgewicht zu den intensiven Fruchtaromen und dem sehr lang anhaltenden Finale mit leichten Zitrusnoten.
SERVIERVORSCHLAG:	
SERVIERTEMPERATUR:	11Â°C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 12.00 %
VORHER ÖFFNEN:	nein
OPTIMAL TRINKREIF:	ja
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	2-3 Jahre
MIT SCHRAUBVERSCHLUSS:	ja
HERSTELLUNG:	
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	MASI AGRICOLA SPA 37015 Sant Ambrogio di Valpolicella Italien
EAN-CODE:	8002062000044
EAN-CODE KARTON:	8002062013136