

MASI

GRANDARELLA REFOSCO TREVENEZIE IGT

Trocken, strukturiert, mit weichem Finale – er ist ein *Supervenetian*, der die traditionelle Technik des Appassimento, für die Masi Spezialist ist, auf moderne Weise interpretiert. Er entsteht aus Refosco-Trauben vom Weingut Stra' del Milione in Grave del Friuli.

REBSATZ

Refosco.

APPASSIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weine aus getrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Undurchdringliches Dunkelrot.

Bouquet: Beeindruckend, mit deutlichen Aromen von Heidelbeeren und Pflaumen, süßen Noten von Vanille und Kakao.

Geschmack: Warm und schmeichelnd, einen angenehmen Geschmack von Kirsch-Konfitüre. Die Tanninstärke und Säure sind ausbalanciert, das Finale bleibt eindeutig trocken.

KOMBINATIONEN

Komplexer und robuster Wein zu gegrilltem rotem Fleisch oder Braten, Wild, würzigen und pikanten Käsesorten. Hervorragend am Ende eines Mahls.

SERVIERTEMPERATUR: 18° C
ALKOHOLGEHALT: 14,5% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: 10-15 Jahre



Der Name Grandarella erinnert an die getrocknete Weinbeere (*Grano*) auf den Bambusgestellen (*Arele*). Die Produktionsmethode des Grandarella bezieht sich auf das Appassimento der Trauben, das Masi – der Spezialist aus dem Valpolicella – in diesem Fall auf seine Weinberge im Gebiet von Grave übertragen hat. Hier wird das Appassimento vom besonders windigen Klima besonders begünstigt.

