

MASI

GRANDARELLA REFOSCO TREVENEZIE IGT

Secco, strutturato, dal morbido finale, è un *Supervenetian* che interpreta in modo moderno l'antica tecnica dell'Appassimento di cui Masi è specialista. È prodotto con uve Refosco nelle Tenute Stra' del Milione nelle Grave del Friuli.

VITIGNI

Refosco.

APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso scuro impenetrabile.

Olfatto: impressivo, sprigiona decisi aromi di mirtillo e prugne insieme a dolci note di vaniglia e cacao.

Palato: caldo, avvolgente, distinto da confettura di ciliegie. Tannini e acidità ben bilanciati, finale molto secco.

ABBINAMENTI

Vino complesso e robusto, accompagna carni rosse grigliate o arrosto, selvaggina, formaggi saporiti e piccanti. Ottimo per il fine pasto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 10-15 anni



Il nome Grandarella ricorda l'acino (grano) di uva appassita su graticci (arele). Il metodo di produzione del Grandarella si rifà alla tecnica dell'Appassimento delle uve che Masi, specialista in Valpolicella, ha applicato in questo caso alle uve dei suoi vigneti nella zona del Grave. Qui l'Appassimento è favorito dal clima particolarmente ventilato.

