

MASI

LEVARIE

SOAVE CLASSICO DOC

Uno dei "classici" della grande tradizione veronese, interpretato da Masi in stile contemporaneo.

Il Soave Levarie è un bianco "evergreen" fragrante, delicato e originale, prodotto con le tradizionali uve Garganega e Trebbiano nella zona storica del Soave Classico, caratterizzata dal terreno vulcanico e dal clima mite.

VITIGNI

Garganega, Trebbiano di Soave.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Olfatto: intenso, con un distintivo profumo di pera.

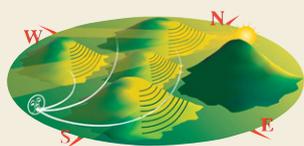
Palato: fresco con sentori di agrumi e ananas, finale delicato e armonioso.

ABBINAMENTI

Facile da abbinare grazie alla caratteristica e piacevole freschezza acida. Ideale come aperitivo, con antipasti magri, piatti delicati, paste con i condimenti della cucina mediterranea, pesce e minestre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 2 anni



Levarie: indica le coste a levante sui colli del Soave Classico che godono della luce e del fresco sole del mattino. Conseguentemente ne risultano enfatizzate eleganza e morbidezza.

