




MASI Frescaripa Bardolino


Classico DOC


 KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS
Raudonasis, sausas


 KILMĖS ŠALIS / REGIONAS
Italija, Verona


 GAMINTOJAS
[MASI](#)

 APDOVANOJIMAI
90 Falstaff: „*Medium ruby garnet, violet reflections, wide edge brightening. Sweet cherry fruit underlaid with fine orange zest, some herbal nuances, mineral touch. Juicy, fresh structure, salty, red berry fruit on the finish, citrus nuances in the aftertaste, already easy to drink.*“

 ISTORIJA
MASI vyninės istorijos pradžia siejama su vynuogynais *Valpolicellos* regione: vienos žymiausių itališkų vynu augimviečių besidriekiančių nuo Veronos iki Gardos ežero. Vyninės pavadinimas kilęs nuo nedidelio slėnio „Vaio dei Masi“ kurį Boscaini šeima įsigijo 1772 m. ir valdo lyg šiol. Laikui bėgant MASI plėtėsi įsigydama vis daugiau istoriškai svarbių vynuogynų. Kadaise didikų giminei Conti Serego Aligieri, iš kurios kildinamas žymus peotas Dantė, priklausęs *Chateau* dabar yra valdomas MASI. Vyninė pasižymi tradiciniu ir nuosekliu požiūriu į vynuogininkystę bei vyndarystę, būtent dėl to MASI vyninė yra įvaidžiusi *appasimento* technikos meistrystę, kuri regione buvo praktikuojama jau nuo romėnų laikų. To rezultatas – ekspresyvūs *Amarone* vynai, kurie nustelbia kompleksiskumu, sodrumu, ilgaamžiškumu. Nors MASI yra giliai tradiciniai, jie parodė jog gali gaminti šiuolaikinius vynus, skirtus jaunesnei auditorijai, to pavyzdžiai yra *Fresco di Masi* vynai.

 ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI
Corvina, Rondinella, Molinara.
Frescaripa pavadinimas yra nuoroda į Classico zonos šlaite esančius vynuogynus, iš kurių kilęs Bardolino. Aplink esantys miškai ir vėsinantys vėjai nuo Gardos ežero lemia itin palankias geoklimatines sąlygas sirpti klasikinėms Veronos vynuogių veislėms.

 SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS
Granatų spalvos vynas kvėpia spanguolėmis, vyšniomis, raudonomis miško uogomis, šalaviju. Burnoje vidutinių jaunatviškų taninų, sultingos rūgšties.

 VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU
Tiekti ant grotelių kepto aštuonkojo, vištienos dešrelių, šaltų mėsos patiekalų, makaronų su *bolonese* padažu, picos

 PATIEKIMO TEMPERATŪRA
14 °C



