



# MASI Fresco di Masi Bianco

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Baltasis, sausas



## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Verona



## GAMINTOJAS

[MASI](#)



## APDOVANOJIMAI

15/20 Jancis Robinson: „*Wild herbs, grassy notes, lime and white fleshed fruit.*“



## ISTORIJA

MASI vyninės istorijos pradžia siejama su vynuogynais Valpolicėlos 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 ligšiol. Laikui bėgant MASI plėtėsi įsigydamą vis daugiau istoriškai svarbių vynuogynų. Kadaisė 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 vynuė yra įvaldžiusi *appasimento* technikos meistrystę, kuri regione buvo praktikuojama jau nuo romėnų laikų. To rezultatas – ekspresyvūs *Amarone* vynai, kurie nustelbia kompleksškumu, 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

*Garganega, Pinot Grigio ir Chardonnay*

Atskiro vynuogyno, esančio tarp Gardos ežero ir Alto Adige pradžios, vinas. Vynuogynas įspraustas į kanalą, kuriame atslenka stiprūs vėjo gūsiai. Tai užtikrina tinkamas sąlygas ekologinei vyndarystei – vėjas padeda apsaugoti vynuoges nuo ligų, tokių kaip miltligė.

Siekiant išsaugoti vynuui būdingą šviežumą ir gaivą, nuo derliaus nurinkimo vinas į butelius patenka vos per tris mėnesius.



## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios citruso spalvos vinas kvėpia sirpiomis kriaušėmis ir citrinomis, laimu, šviežiomis viduržemio jūros pakrančių žolelėmis.



## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie žuvies patiekalų, šparagų, ožkų pieno sūrių.



## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8 °C

