



# MASI Masianco IGT

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Verona

## GAMINTOJAS

[MASI](#)

## APDOVANOJIMAI

91 balai Falstaff

## ISTORIJA

MASI vyninės istorijos pradžia siejama su vynuogynais *Valpolicella* 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. 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 vyninė 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

75% *Pinot Grigio* ir 25% vėlyvojo skinimo *Verduzzo*.  
*Pinot Grigio* brandinama nerūdijančio plieno talpose tris mėnesius, *Verduzzo* – ąžuolo statinėse.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios citrinos spalvos vynas kvepia sodo vaisiais – dar žalokais obuoliais ir kriaušėmis, agrastais, pievų gėlėmis. ąžuole brandinta *Verduzzo* suteikia žiubsnelį kremiškumo, riešutiškumo. Vynas glotnios struktūros, puikios dermės.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie baltos mėsos, žuvies patiekalų, žuvinės ar lengvų salotų su kremiškais sūriais ar krevečių iešmeliais.

## °C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8 - 10 °C

