



MASI Tupungato Passo Blanco

Organic

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Argentina

GAMINTOJAS

[MASI](#)

APDOVANOJIMAI

16/20 Jancis Robinson

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 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 vynuogynas yra įvaldžiusi *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

60% *Pinot Grigio* ir 40% *Torrentes*

Vynas gaminamas naudojant džiovintas *Pinot Grigio* vynuoges siekiant suteikti papildomo vaisiškumo, vaisių koncentracijos. Po to dar 6 mėnesius brandinamas nerūdijančio plieno talpose.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios citrinos spalvos vynas kvėpia sirpiomis kriaušėmis, sodo vaisiais, žalių obuolių šerbetu, ramunėlėmis. Burnoje vynas tinkamo balanso, deramai suvaldytos rūgštis.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie lengvų žuvies patiekalų su smidrais, šparaginėmis pupelėmis, lengvų salotų su ožkų pieno sūriu.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.
0,75	12.5 %



