



MASI Fresco di Masi Rosso

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Raudonasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Verona

GAMINTOJAS

[MASI](#)

APDOVANOJIMAI

16.5/20 Jancis Robinson: „*Zippy, bursting with fruit and energy, ultra-fresh. Cherries, raspberries and cinnamon.*“

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 įsigydamą vis daugiau istoriškai svarbių vynuogynų. Kadaiše 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 vynuogynė 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

70% *Corvina* ir 30% *Merlot*

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

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

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Neintensyvios granatų spalvos vinas kvepia spanguolėmis, vyšniomis, raudonomis miško uogomis, šalaviju.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti ant grotelių kepto aštuonkojo, vištienos dešrelių, daržovių

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14 °C

