




MASI Modello Merlot IGT

 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**
Vynas, raudonasis, sausas

 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**
Italija, Verona


 **GAMINTOJAS**
[MASI](#)


 **APDOVANOJIMAI**

 **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 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**
100 % *Merlot*.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**
Vidutinio intensyvumo rubino spalvos vynas kvėpia miško uogomis, vyšniomis ir jų kauliukais, rozmarinu. Burnoje vynas negausių taninų, vidutinio svarumo kūno, vaisiškas.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**
Tiekti prie skirtingų šaltų užkandžių, picos ar makaronų pomidorų padaže, brusketos su pomidorais ir bazilikais.

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**
14 °C

