




MASI Modello Pinot Grigio DOC

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

 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**
Italija, Veneto regionas

 **GAMINTOJAS**
MASI

 **APDOVANOJIMAI**

 **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**
100% *Pinot Grigio*

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**

Šiaudų geltonumo vynas kvepia sodo vaisiais, kriaušėmis ir persikais, žaliu obuoliu ir jazminaičiais. Burnoje vynas lengvas, minkštos rūgšties, deramo balanso.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**

Tiekti prie baltos žuvies patiekalų, smidrų, šviežių daržovių salotų, kremiškų sūrių.

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**
8-10°C

