



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Masi Modello Trevenezie Rosso**

**Art.-Nr.: 12 52 44**

|                  |   |
|------------------|---|
| HERKUNFTSLAND:   | Italien   |
| ANBAUGEBIET:     | Venetien  |
| JAHRGANG:        | 2018  |
| KLASSIFIZIERUNG: | IGT   |
| REBSORTE:        | Merlot, Refosco und Raboso Veronese   |
| WEINERZEUGUNG:   | Die Gärung der Trauben findet in Edelstahlbehältern statt, um diese dann im Holz zu vervollständigen. |
| BEURTEILUNG:     | Rubinroter, fruchtiger und ausgewogener Rotwein mit Aromen von Kirschen- und Gewürzen.                |
| MENÜEMPFEHLUNG:  | Zu rotem Fleisch, Pasta und Suppen  |
| TRINKTEMPERATUR: | 18°C  |
| ANALYSE:         | <i>Alkoholgehalt: 12 % vol.<br/>Restzucker: 4,20 g/l<br/>Gesamtsäure: 5,20 g/l</i>                    |

Ein Generationenbetrieb, in dem sich Vater Sandro Boscaini gemeinsam mit Tochter Alessandra, Sohn Raffaele und seinen beiden Brüdern Bruno und Mario fachmännisch um den Ausbau internationaler Spitzenweine kümmern. Hier treffen Jahrhunderte alte Tradition auf modernste Filtrationsanlagen. Der Trevenezie Rosso passt gut zu rotem Fleisch, Pasta und Suppen.