



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

Masi Modello Trevenezie Rosso IGT **Art.-Nr.: 12 52 45**



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Venetien
JAHRGANG:	2022
KLASSIFIZIERUNG:	IGT
REBSORTE:	Merlot, Refosco und Raboso Veronese
WEINERZEUGUNG:	Nach kurzer Mazeration findet die alkoholische Gärung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern statt.
BEURTEILUNG:	Rubinroter, fruchtiger, sanfter und ausgewogener Rotwein mit Aromen von roten Früchten wie Kirsche.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu rotem Fleisch, Pasta und Suppen
TRINKTEMPERATUR:	18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12 % vol.</i> <i>Restzucker: 9,2 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 4,9 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.