



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

## Masi Modello Trevenezie Bianco

Art.-Nr.: 12 52 51

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Venetien
JAHRGANG:	2018
KLASSIFIZIERUNG:	IGT
REBSORTE:	85% Pinot Grigio, 15% andere autochthone Rebsorten
WEINERZEUGUNG:	Die Gärung der Trauben findet in Edelstahlbehältern statt, um diese dann im Holz zu vervollständigen.
BEURTEILUNG:	Strohgelber, frischer und eleganter Weißwein mit Aromen von Apfel und Birne.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Vorspeisen, Pasta oder hellem Fleisch
TRINKTEMPERATUR:	8-10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12 % vol. Restzucker: 3,1 g/l Gesamtsäure: 5,15 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 passt gut zu Vorspeisen, Pasta oder hellem Fleisch.