



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

## Masi Modello Pinot Grigio delle Venezie

Art.-Nr.: 12 52 75



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Venetien
JAHRGANG:	2018
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	100% Pinot Grigio
WEINERZEUGUNG:	Die Gärung der Trauben findet in Edelstahlbehältern statt, um diese dann im Holz zu vervollständigen.
BEURTEILUNG:	Zitronengelber, frisch und ausgewogener Weißwein mit Aromen von Birnen, Ananas und Grapefruit.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif oder zu Risotto, Pasta und hellem Fleisch
TRINKTEMPERATUR:	8-10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12 % vol. Restzucker: 2,90 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 Pinot Grigio ist hervorragend als Aperitif oder zu Pasta und hellem Fleisch.