

Wein-Expertise



Masi Modello Corvina Verona Art.-Nr.: 12 52 82

HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Venetien

JAHRGANG: 2018

KLASSIFIZIERUNG: IGT

REBSORTE: 100% Corvina

WEINERZEUGUNG: Die Gärung der Trauben findet in Edelstahlbehältern statt,

um diese dann im Holz zu vervollständigen.

BEURTEILUNG: Kirschroter, frisch und eleganter Rotwein mit Aromen von

Kirschen- und Rotbeeren.

MENÜEMPFEHLUNG: Zu rotem Fleisch, Pasta und Suppen

TRINKTEMPERATUR: 18°C

ANALYSE: Alkoholgehalt: 12 % vol.

Restzucker: 2,1 g/l Gesamtsäure: 5,22 g/l

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 Corvina passt gut zu rotem Fleisch, Pasta und Suppen.