



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



Masi Levarie Soave Classico, DOC **Art.-Nr.: 12 53 05**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Soave/Venetien
JAHRGANG:	2025
ERZEUGER:	Masi
KLASSIFIZIERUNG	DOC
REBSORTE:	85% Garganega, 15% Trebbiano
WEINERZEUGUNG:	Nach der Ernte und der leichten Pressung unterlaufen 20% der Trauben eine Kaltmazeration über 24 Stunden bei 5°C. Die restlichen 80% werden auf traditionelle Art in Edelstahltanks vinifiziert. Es folgt ein Ausbau von 80% der gesamten Weinmenge über 4 Monate in mittleren Edelstahltanks, 20% der Gesamtmenge reifen in Eichenfässern.
BEURTEILUNG:	In der Nase intensiv, mit einem eindeutigen Duft von Birnen. Am Gaumen fruchtige Noten abgerundet durch die frische Säure und die leichte Mandelnote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu mediterranen Pasta- und Fischgerichten oder als Aperitif.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12 % vol. <i>Restzucker:</i> 1,9 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,7 g/l

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt.

Der Name Levarie weist auf die Lage der Rebstöcke hin, welche auf den östlichen Hügellagen des Soave Classico Gebiets liegen. Der Soave ist ein "Evergreen" unter den Weißweinen. Duftig, delikat und authentisch wird er aus den traditionellen Rebsorten Garganega und Trebbiano im historischen Anbaugebiet des Soave Classico erzeugt und erhält seinen Charakter von den vulkanischen Böden und dem milden Klima.