



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

## **Rosa dei Masi Rosato Trevenezie IGT** **Art.-Nr.: 12 53 50**



HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Friaul

JAHRGANG: 2022

KLASSIFIZIERUNG: IGT

REBSORTE: 100% Refosco

WEINERZEUGUNG: 80% der verwendeten Refosco Trauben werden nach der Ernte direkt frisch vinifiziert. Die restlichen 20% durchlaufen zunächst eine leichte Trocknung über 50 Tage auf Bambusmatten und werden danach gepresst. Der Blend reift 60 Tage in Edelstahltanks.

BEURTEILUNG: Lachsroter, fruchtig und ausgewogener Roséwein mit Noten von reifen roten Beeren, insbesondere Himbeeren und Wildkirsche.

MENÜEMPFEHLUNG: Als Aperitif, zu Antipasti, Pasta, Meeresfrüh

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10°C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 13 % vol.*  
*Restzucker: 3,40 g/l*  
*Gesamtsäure: 5,4 g/l*

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Präsident Sandro Boscaini kümmert sich gemeinsam mit seiner Tochter Alessandra, Sohn Raffaele und seinen beiden Brüdern Bruno und Mario um den Ausbau internationaler Spitzenweine. Das Weingut Masi ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt. So gilt Masi als Erfinder einer modernen Appassimento-Methode, der Doppelten Gärung, und baut damit seine Expertise in diesem traditionellen Herstellungsverfahren erfolgreich aus.

Mit Hilfe des Appassimento-Verfahrens verleiht Masi dem Rosé eine einzigartige Frische und Eleganz mit einem unvergleichlich fruchtigen Aroma. Das Weingut hat eine neue Definition von Rosé erschaffen: modern und mit ausgeprägter venetischer Persönlichkeit. Ein echter Supervenetian!

  
**EGGERS & FRANKE**  
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE