



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

Frescaripa Rosé Chiaretto Bardolino Classico DOC (BIO und vegan) Art.-Nr.: 12 55 49



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Bardolino
JAHRGANG:	2021
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara
WEINERZEUGUNG:	Separate Lese der Trauben mit direkt anschließender Vinifizierung. Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern statt. Danach lagert der Wein in Edelstahl über 3 Monate auf der Hefe.
BEURTEILUNG:	Rosa-orangefarbener Wein mit einem fruchtigen Bouquet aus verschiedenen roten Früchten wie Waldbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, welches durch ein leichtes Veilchen-Aroma abgerundet wird. Die knackige Säure verleiht dem Wein seine besondere Frische, die durch die Fruchtaromen gut ausbalanciert wird.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, Antipasti, Pasta und leichtem Risotto
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Restzucker: 3,5 g/l Gesamtsäure: 5,4 g/l</i>

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. 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.

Die Intensität des Bouquets und des Geschmacks dieses leichten Weins wird vom vorteilhaften Klima des Gardasees begünstigt. Masi gewinnt aus den traditionellen Veroneser Rebsorten - Corvina, Rondinella und Molinara - einen modernen Wein. Frescaripa: Bezeichnet Hügellagen im Bardolino-Classico-Gebiet. Hier führt der zuträgliche Einfluss der umliegenden Wälder und die frischen Brisen vom Gardasee zu besonders milden klimatischen Bedingungen und knackig frischen Weinen.