

MASI®

GRANDARELLA

REFOSCO DELLE VENEZIE IGT

Secco, strutturato, dal morbido finale, è un *Supervenetian* che interpreta in modo moderno l'antica tecnica dell'Appassimento di cui Masi è specialista. È prodotto con uve Refosco nelle Tenute Stra' del Milione nelle Grave del Friuli.

VITIGNI

Refosco.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso scuro impenetrabile.

Olfatto: erbe secche ed aromatiche, frutti di bosco e vaniglia.

Palato: di corpo ampio, complesso, bilanciato, con evidenti note di mirtillo, prugne, cannella e spezie.

ABBINAMENTI

Vino complesso e robusto, accompagna carni rosse grigliate o arrosto, selvaggina, formaggi saporiti e piccanti. Ottimo per il fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.
GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL.
VITA SULLO SCAFFALE: 10-15 ANNI



750
ML



SIMBOLO DI GARANZIA SULLE
RETROETICHETTE DEI VINI MASI
DA UVE APPASSITE



Il nome Grandarella ricorda l'acino (grano) di uva appassita su graticci (arele). Il metodo di produzione del Grandarella si rifà alla tecnica dell'Appassimento delle uve che Masi, specialista in Valpolicella, ha applicato in questo caso alle uve dei suoi vigneti nella zona del Grave. Qui l'Appassimento è favorito dal clima particolarmente ventilato.

