



## MASARI

### Zona di produzione

Valle d'Agno, Veneto

### Vitigni

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

### Terreno

Calcareo, ricco d'argilla – 400 m. s.l.m.

### Vinificazione

La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. Fermentazione spontanea in tini di legno con lungo contatto sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in piccole botti di rovere.

### Degustazione

Colore rosso rubino intenso e profondo. L'olfatto ampio e complesso spazia da sentori freschi di piccola frutta rossa matura e di pesca bianca a note eleganti di spezie e erbe aromatiche.

Setoso e armonico, alla degustazione il vino dimostra grande personalità ed una perfetta corrispondenza aromatica gusto-olfattiva.