



MASARI

Zona di produzione e suolo

Versante calcareo della Valle d'Agno - Veneto

450 m.s.l.m

Vitigni

Cabernet Sauvignon, Merlot

Vinificazione

La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. La fermentazione spontanea avviene in tini di legno con lungo contatto sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in piccole botti di rovere e di almeno 12 mesi in bottiglia.

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.