

Moxxé, Pinot Grigio & Verduzzo Spumante Brut

MASI – Friaul, Venetien

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Grigio, Verduzzo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, elegant, frisch
Alkohol:	12 vol.%
Serviertemperatur:	10-12°C
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, und Fischgerichten sowie sommerlichen Salaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 53 67

Charakteristik

Ein klar und strahlend strohgelber Spumante mit einer fein schäumenden Perlage. In der Nase überzeugt er durch elegante Aromen von weißen Blumen, Apfel und Limette. Die durch eine lebhaft Säure erzeugte Frische und die ausgewogene Struktur überzeugen am Gaumen.

Klima/Terroir

Der Weinberg aus dem die Trauben für den Moxxé stammen, liegt im "Strà del Milione" im Friaul. Die unterschiedliche Bodenbeschaffenheit mit größtenteils kalkhaltigen Sedimente auf Basalt und schlammigen Lehm Böden stellen ideale Voraussetzungen zum Anbau von Pinot Grigio und Verduzzo dar.

Ausbau

Die Ernte und Vinifikation findet nach Rebsorte getrennt statt. Der Pinot Grigio wird direkt nach der Ernte vinifiziert, wohingegen der Verduzzo für drei Wochen auf Plateaus zum antrocknen ausgebracht wird. Nach einer Kaltmazeration über 36 Stunden bei 5°C findet die Gärung getrennt in Edestahltanks statt, jedoch vor dem natürlichen Ende gestoppt. Der Cuvée aus dem entstandenen Blend wird mit dem Charmatverfahren zu Sekt. Dieser reift für einen Monat.

Das Weingut

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es 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.

Der Moxxé Spumante steht sinnbildlich für einen delikaten Spumante der die typische Frische und Säure des Pinot Grigio in Perfektion mit der Aromenvielfalt getrockneter Früchte welche durch die Anwendung des leichten Appassimento-Verfahrens bei den Verduzzo-Trauben verbindet.



MASI®

