



# Masi Tupungato Passo Doble

*Masi on prestiižne Verona veinikoda, mille toodang jälgib personaalsust ja originaalsust. Masi veinikelder Itaalias kuulub ajaloolisse Valpolicella Classico DOC veinipiirkonda.*



Käesolev vein on pärit Masi Argentiina veinikeldrist, kus kasutatakse Uuele Maailmale omaste veinide loomisel Veneto piirkonnale omaseid tootmismeetodeid.

Malbec ja Corvina viinamarjad korjati märtsi alguses. Corvina marju kuivatati 18 päeva enne fermentatsiooniprotsessi algust. Valmistamisel kasutatakse topeltfermentatsiooni meetodit. Küpsemine toimus Prantsuse tammevaatides 10 kuu jooksul ning vein villiti pudelitesse 2004. aasta märtsis.

## Kirjeldus

Rikkaliku aroomibuketiga, tunda ploomi, mis tuleneb Malbec viinamarjast ning magusat kirsiaroomi tingituna Corvinast. Maitselt täidlane, pehme ja ümar, nagu aroomiski eristuvad küpse ploomi ja kirsi nüansid. Tanniinid on erakordselt elegantsed. Järelmaitse kirsine, mis on nii omane Veneto stiilile.

## Serveerimissoovitus

Sobib suurepärselt punase liha ning tugevate juustude kõrvale. Soovitatav serveerimistemperatuur 18 °C. Serveerida *bordeaux'* tüüpi klaasidest

### TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Punane vein
ALKOHOLISISALDUS	13,5 %
TOOTJA	Masi Agricola Spa
MAA	Argentiina
VIINAMARJASORT	70% Malbec, 30% Corvina (poolkuivatatud)
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel
MAGUSUS	Kuiv