



*Masi veinikelder kuulub ajaloolisse Valpolicella Classico DOC veinipiirkonda Põhja-Itaalias, kus veinide valmistamisel jälgitakse personaalsust ja piirkonnale omast autentsust.*



Masi on ekspert iidse appassimento meetodi, mille eripäraks on viinamarjade kuivatamine, kasutamisel. Algselt kasutati marjade kuivatamist magusa veini ehk Recioto saamiseks, mida ajalooliselt hakati Valpolicellas valmistama juba vanade roomlaste poolt 2000 aastat tagasi.

Oseleta viinamari on iidne Veneto sort, mis taasistutati Masi poolt 1980. aastal. Veini valmistamisel kasutatakse igivanu Veneto piirkonna tehnoloogiaid. Masi Toari tarbeks korjatakse marjad vulkaaniliselt pinnalt: Negrari ja Marano orgudest Valpolicellas. 14 kuud Prantsuse tammes laagerdumist ja 5 kuud pudelis, enne kui müügile jõuab.

Vein sobib säilitamiseks kuni 15 a.

## Kirjeldus

Intensiivne rubiinpunane, aroomis metsmarjad, kirss, must pipar ja kerge tammeröst. Maitselt suurepärase happesuse ja marjasuse tasakaaluga, pikk vürtsikas ja marjane järelmaitse.

## Serveerimissoovitus

Sobib grillitud liharoogade ja laagerdunud juustudega.  
Serveerimistemperatuur 18 °C.

### TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Punane vein
ALKOHOLISISALDUS	13,0 %
TOOTJA	Masi Agricola Spa
MAA	Itaalia
VIINAMARJASORT	Viinamarjasort 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta
HIND	14,52 €
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel