



Bardolino classico DOC

Bardolino Frescaripa 2025 Masi

CHF 12.50

 75cl
 12.5%
 Veneto
 Corvina, Molinara, Rondinella
AN 27257525

Vinifikation

im Edeltank ausgebaut

Degustationsnotiz Nase

süffig, leichtfüssig, fruchtig

Degustationsnotiz Gaumen

würziger Nase und angenehmer Rasse und Charakter

Passt zu

Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Pasta & Pizza, Vegetarisch, Asiatisch, Käse, Pikant

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Produzent

Die Geschichte von Masi Agricola ist die Geschichte einer Familie und ihrer Weinberge in Verona, im Veneto. Der Name stammt vom "Vaio dei Masi" ab, dem kleinen Tal, das die Familie Boscaini Ende des 18. Jahrhunderts erwarb und bis heute besitzt. Noch heute wird das Weingut mit Hauptsitz in Gargagnago, im Herzen des Valpolicella von der Familie Boscaini geführt, unter der Leitung von Sandro Boscaini.

Masi produziert ausnahmslos hochwertige Weine, für die vorwiegend einheimische Trauben verwendet werden und die darüber hinaus traditionelle und moderne Weinbereitungstechniken kombinieren. Die Einzigartigkeit und Persönlichkeit einer jeden Rebsorte sowie der besondere regionale Stil spiegelt sich in jedem einzelnen Masi-Produkt wider. Ohne Zweifel hat Masi die Weinerzeugung im Veneto revolutioniert, ist ein "Prüfstein für Veroneser Weine" wie es der grosse Wein-Literat Hugh Johnson formuliert.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Valpolicella und Bardolina bilden – angebaut.