



LE COLTURE

MAS

Valdobbiadene D.O.C.G. Frizzante



Richiamando le antiche tradizioni familiari con la sua tipica legatura del tappo a spago, che viene effettuata ancor oggi manualmente, è così che nasce il nostro Valdobbiadene D.O.C.G. frizzante Mas.

Vino asciutto e leggero, il colore è il caratteristico paglierino leggero.

Al naso l'aroma è ricco di sentori florali e fruttati. Perfetto a 8/10 °C come aperitivo, su antipasti e primi non elaborati per accompagnare la cucina moderna e giovane.

Vendemmia a metà settembre. Vinificazione, pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Rifermentazione in recipienti di acciaio.

Dati analitici: alcol 11% vol., zuccheri residui 10 g/l. Bottiglie 0.75 lt.

Our Valdobbiadene D.O.C.G. semi sparkling Mas recalls the old family traditions, thanks to its typical twine cap, a method that is still carried out today by hand.

It is dry and light, with a characteristic, pale straw hue.

An abundance of floral and fruity notes make up its fragrance.

To be served at 8/10 °C as an aperitif, together with antipasti or simple pasta dishes, is ideal to accompany a modern and young cuisine. The grape harvest takes place around mid-September.

Vinification: a gentle pressing of the grapes, fermentation of the must at a controlled temperature.

Second fermentation is steel vats.

Analytical data: alcohol 11% vol., residual sugar 10 g/l. - Available in 0.75 l. bottles.

Mit seinem typischen Bindfaden-Verschluss, der auch heute noch manuell gearbeitet wird, werden die antiken familiären Traditionen fortgeführt und so entsteht auch unser Valdobbiadene DOCG MAS Perlwein.

Trockener und leichter Wein, die Farbe ist charakteristisch leicht strohfarben.

Sein Aroma ist reich an blumigen und fruchtigen Düften. Bei 8/10° C genossen, ist er ein perfekter Aperitif, ausgezeichnet zu einfachen Speisen, zu Gerichten der modernen und jungen Küche.

Die Weinlese erfolgt Mitte September. Weingewinnung, Auspressen der Trauben,

Fermentierung des Mostes bei kontrollierter Temperatur.

Zweite Gärung in Edelstahlbehältern.

Analysedaten: Alkohol 11%, Restzucker 10 g/L. Flaschen zu 0.75 L.

