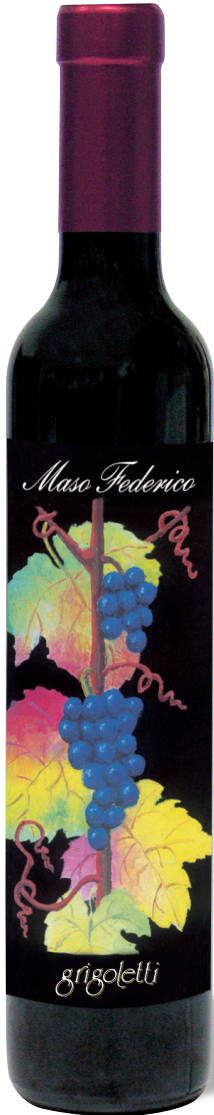


Maso Federico

VINO DA UVE STRAMATURE ROSSO



Le foglie attorno ai grappoli si accendono di rosso e gli acini si ubriacano di sole. Le notti fresche e le mattinate bagnate di rugiada fanno crescere il muschio sul dorso delle viti antiche e rugose. E' allora che la mano forte e generosa del mastro vignaiolo raccoglie queste preziose uve per coccolarle e lasciarle appassire con paziente cura nella fruttaia Grigoletti.

Vino dal colore rosso granato intenso con sentori di frutta rossa sovramatura, confettura e note spiccate di mirtillo, amarena, marasca e sottobosco. Prezioso vino da meditazione maturato in barrique di ciliegio, è ideale con il cioccolato fondente e la torta Sacher.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.



The leaves of the vines have fallen to the ground and the grapes are inebriated by the last sunrays. The chilly nights and the dewy mornings favour the growth of the moss on the backs of the old and gnarled grapevines.

But these strong and generous grapes are waiting in vain to be picked by the hands of the master-winemaker. Only with the first wafts of mist, heralds of imminent winter, they will get harvested.

A wine of an intense garnet colour, with scents of red and overripe, candied fruit and distinct notes of blueberries, sour black cherries, morello and underbrush. A precious meditation wine aged in barrique casks made of cherry wood, ideal with chocolate.

Best served at 16° - 18° C.



Die Blätter sind schon zu Boden gefallen und die Trauben berauschen sich an den letzten Sonnenstrahlen. Die kühlen Nächte und der vom Tau getränkte Morgen lassen das Moos auf den alten, knorrigen Weinstöcken gedeihen. Aber diese kräftigen, vollen Trauben müssen noch warten, bis die Hand des Winzermeisters sie vom Rebstock trennt. Wenn sie aber die ersten Dunstwolken, Vorboten des nahenden Winters, kennengelernt haben, werden sie schließlich geerntet. Ein Wein von intensiver, granatroter Farbe mit Anklängen an rote, überreife, kandierte Früchte und einer vordergründigen Note, die an Heidelbeere, Sauerkirsche, Weichsel und Waldboden erinnert. Ein kostbarer Genusswein, im Barriquefass aus Kirschholz ausgebaut, ideal zu Schokolade.

Serviertemperatur : 16° - 18° C.