




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. È allora che la mano forte e generosa del mastro vignaiolo raccoglie queste preziose uve per lasciarle appassire con paziente cura nella fruttaiia 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 grapes are waiting to be picked by the strong and generous hands of the winemaker and then stored in a special room in order to be dried. 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 and Sacher cake.
Best served at 16° - 18° C

 Die Blätter um die Trauben herum leuchten rot und werden von der Sonne betrunken. Kühle Nächte und taufrische Morgen lassen Moos auf den Rücken alter, runzlicher Weinreben wachsen. Dann sammelt die starke und großzügige Hand des Winzermeisters diese kostbaren Trauben, um sie sorgsam zu behandeln und geduldig im Grigoletti-Obstkeller trocknen zu lassen. Ein Wein von intensiver Granatrotwein mit Anklängen von überreifen roten Früchten, Marmelade und kräftigen Noten von Heidelbeere, Schwarzkirsche, Sauerkirsche und Unterholz. Kostbarer Meditationswein im Kirschbarrique gereift, ideal zu dunkler Schokolade und Sachertorte.
Serviertemperatur: 16° - 18° C