



ACQUISTATO IL

"MÀS" Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2024

2024

Capolavoro di viticoltura ed enologia



Dalle vigne di Maso Grener, tra le Dolomiti, nasce MÀS, un bianco che racchiude la freschezza della montagna e la passione di una famiglia trentina. Il suo nome richiama il "maso", la casa rurale che custodisce radici, lavoro e tradizione. Frutto dell'incontro tra Chardonnay e Sauvignon, è un vino pensato per esaltare il carattere di entrambe le varietà nelle annate più vocate. La polpa fruttata dello Chardonnay si intreccia con l'energia aromatica e l'acidità vibrante del Sauvignon, dando vita a un'armonia elegante e disinvolta. Al naso regala note di mela croccante, agrumi e erbe aromatiche; al palato è fresco, leggero e saporito, con un finale che invita a un nuovo sorso. Le vigne, situate tra i 330 e i 390 metri s.l.m. e affacciate a sud-ovest, poggiano su suoli dolomitici con inserti porfirici e granitici, donando al vino mineralità e carattere. Perfetto come aperitivo, accompagna con stile piatti di pesce, carni bianche e ricette speziate, esprimendo al meglio la convivialità trentina. MÀS è un invito a scoprire l'autenticità di un territorio unico, in un calice che racconta eleganza e vitalità

Siamo a Lavis, piccolo comune in provincia di Trento, uno dei distretti del vino più conosciuti di tutta la regione, in cui il Pinot Nero si esprime ad alti livelli. Qui, nel 1999 nasce Maso Grener, 5 ettari di vigna coltivati con amore e passione da Fausto Peratoner e sua moglie Cinzia. Una piccola realtà artigianale, che opera seguendo i principi del "Progetto Qualità", adottando molte pratiche della coltivazione biologica e biodinamica.

La Vigna

Terreno Terreno di natura dolomitica, con inserimenti di rocce porfiriche e granitiche.

Esposizione Sud-Ovest

Allevamento Pergoletta Trentina semplice spezzata

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino

Uve Chardonnay 70%, Sauvignon 30%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. Successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Maturazione sui lieviti fini per circa 8 mesi.

Sensazioni Vino dal carattere vivace, fresco e immediato. Profuma di mela croccante, agrumi e pungenti erbe aromatiche, ed è disinvolto e fresco. Il sorso è leggero, invitante alla beva e saporito.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821