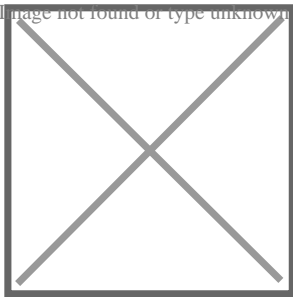




PINOT GRIGIO "WT" DOC DELLE VENEZIE

Masot, Veneto

2024



Leichtfüssig und trocken mit Aromen von Birne, Zitronenschale, geschnittenem Gras, Pinie und Thymian. Schlanker Gaumen, der mit einem dezent süssem Schmelz abgerundet wird.

Die Pinot Grigio-Reben des Familienweingutes Masot wachsen in den Hügeln von Treviso und werden wie all ihre Reben strikt biologisch bewirtschaftet und jeweils von Hand geerntet. Die Trauben werden vollständig entrappt und dann sanft gepresst und temperaturkontrolliert vergoren, bevor sie knapp ein halbes Jahr im Edeltank reifen. Frisch und beschwingt mit mineralischen Anklängen ist der Pinot Grigio vielseitig einsetzbar und begleitet vom Apéro bis zum Essen.

Land / Region:	Italien / Veneto
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Pinot Grigio
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Sand, Ton, Eisenoxide
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Salatplatten, grilliertem Fisch, Antipasti



MASOT

Inmitten der wunderschönen Hügeln von Treviso liegt das Familienweingut Masot. Hier pflanzte und pflegte bereits einst der Grossvater Arturo die familieneigenen Reben, doch verkaufte er das Traubengut. Andrea und Daniele Da Ros sahen jedoch das grosse Potential und die Qualität ihrer Trauben. So entschieden sie sich nach dem Önologie Studium in Cerletti in Conegliano fortan ihre eigenen Weine zu vinifizieren und gründeten 2009 das Familienweingut Masot.

Ihr Weingut Masot liegt in Sarmede, einem schönen Städtchen mit einer Ansammlung von weitläufigen Weilern und Steinhäusern, die sich an den Hängen des Cansiglio-Waldes nördlich von Conegliano zwischen den Hügeln und den Voralpen erstrecken. Hier traten Andrea und Daniele in die Fusstapfen ihres Grossvaters Arturo. Und um die Verbundenheit mit der Familientradition zu ehren, wählten sie für ihr neu gegründetes Weingut den Namen "Masot", was soviel wie "kleiner Landbesitzer" bedeutet. Denn dies war viele Jahre lang der Spitzname, der Familie. Auch wenn sie mittlerweile 22 Hektare besitzen, so ist es in der Region noch immer eine vergleichsweise bescheidene Fläche. Für die Familie Da Ros ist die Liebe zum Land und der Respekt zur Natur und ihren Zyklen zentral. So werden all ihre Reben streng biologisch bewirtschaftet. Darüber hinaus finden biodynamische Prinzipien ihre Anwendung im Rebberg und die Trauben werden stets von Hand gelesen.