



# SPUMANTE BRUT "WT"

Masot, Veneto

## NV



Erfrischend, weissfruchtig mit hellen Blüten, knackiger Mineralik und schlankem Körper. Feine, anhaltende Perlage und eine integrierte Säure in Harmonie runden den Wein passend ab.

Der Spumante Brut des Familienweingutes Masot stammt zu hundert Prozent aus Glera-Trauben aus den Hügeln von Treviso im Herzen des Prosecco-Anbaugebietes. Biologisch angebaut und stets von Hand geerntet wird der Most aus der Erstpressung temperaturkontrolliert vergoren und im Edelstahl ausgebaut bevor er mit feiner Perlage abgefüllt wird. Die perfekte Begleitung im Apéro, als Erfrischung in der Sonne, aber auch wenn - passend zur Etikette - die ganze Nacht durchgetanzt wird.

Land / Region:	Italien / Veneto
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Glera (Prosecco-Traube)
Alkohol in %:	11.5
Böden:	Sand, Ton, Eisenoxide
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Tankgärung / Charmat-Methode
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro (Ombra), Cicchetti, Vesperplättli



# 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.