
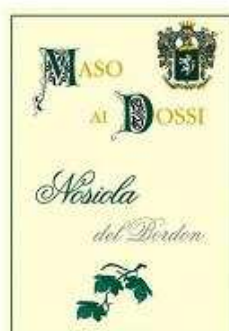


Müller Thurgau

Il vitigno porta il nome del ricercatore che lo ottenne per incrocio tra il Riesling e Sylvaner. Il Müller Thurgau esalta il proprio carattere aromatico se ottenuto da vigneti in quota. L'Azienda "Maso ai Dossi" vinifica le proprie uve dei vigneti di Cimone. Si presenta con il tipico carattere del vino di montagna, profumo intenso e aromatico, con un corpo delicato e fresco. Ottimo vino da aperitivo, accompagna bene i piatti a base di verdure.




 12,5% Vol.
0,75 l.
9° C.

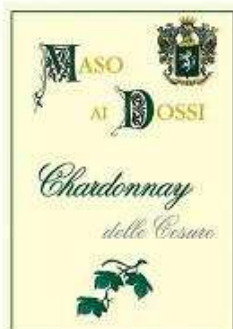


Nosiola

Varietà bianca originaria del Trentino oggi diffusa solo nelle zone più vocate. L'uva raccolta in vigneti a limitata produzione e con maturazione ottima consente di ottenere un vino elegante e fresco, caratterizzato da un colore giallo paglierino, dal profumo gradevole, fine, fruttato e con un sapore invitante che ricorda l'amarognolo della frutta secca caratteristico della varietà Nosiola. Ottimo per gli abbinamenti con gli antipasti, i piatti di pesce, carni bianche e pietanze a base di verdure.




 12,5% Vol.
0,75 l.
9° C.



Chardonnay

Da più di due decenni l'azienda agricola Maso ai Dossi coltiva sui conoidi della Destra Adige il vitigno Chardonnay. Con l'accortezza di una lunga esperienza sono scelti i grappoli più maturi per ottenere un vino duraturo che si ingentilisce con la maturazione in piccole botti di rovere. Vino di colore paglierino con riflessi dorati. Profumo delicato, tipico del vitigno, con note di frutta esotica e vaniglia. Sapore equilibrato di buona struttura e persistenza. Si abbina agli antipasti saporiti, alle minestre, ai piatti di pesce e di carne bianca.




 12,5% Vol.
0,75 l.
10° C.



Pinot Grigio

La vite debole e sensibile del Pinot grigio richiede i terreni profondi e freschi originatisi dai depositi alluvionali del fiume Adige. Sfogliature e attenta selezione dei grappoli sono essenziali per ottenere un vino delicato, dal profumo floreale con la prerogativa di un gusto armonico la cui persistenza è accentuata dall'amarognolo caratteristico. Si abbina ad antipasti saporiti, primi piatti, crostacei e piatti di pesce.



 12,5% Vol.
0,75 l.
9° C.