

Moxxé del Re di Masi

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Giugno 2024



Il nome Masi nel mondo del vino ha bisogno di pochissime presentazioni. Al tempo stesso il nome di questa cantina è chiaro sinonimo di alta visione qualitativa e di altissimo spessore identitario, in particolar modo nel mondo dell'Amarone – la cui prima vendemmia in questa storica azienda risale al 1772 – che ne è protagonista assoluto.

Ma non è del Principe dei vini di Verona che scriviamo oggi, ma di un Re, il Moxxé del Re, un metodo classico ottenuto da Pinot Nero coltivato in una delle aree più vocate in Italia e ben selezionate dai tecnici di casa Masi, l'Oltrepò Pavese.

Questa linea di prodotti denominata Moxxé, si prege di avere tra le sue fila uno spumante che dopo almeno tre anni di sosta sui lieviti viene presentato in una meravigliosa veste che ricorda il marchio storico posto sui vini fermi di questo importante marchio Veneto.

Moxxé del Re entra nel bicchiere di assaggio con un *perlage* elegantissimo che ne esalta la finezza, per poi arrivare all'olfatto con la stessa armonia e piacevolezza ricca di sentori agrumati maturi, fiori bianchi e lievissime note tropicali, finendo poi per arrivare a profumi di erbe mediterranee e pane sapientemente fatto da un ottimo fornaio.

In bocca è piacevolmente ricco e delicatamente acidulo al tempo stesso. La struttura infatti è ben delineata e la piacevolezza della bollicina unisce in maniera coordinata il bilanciamento gusto olfattivo dal finale fresco e avvolgente.

Un vino che abbiniamo all'alta cucina, fatta di ingredienti bilanciati tra la parte grassa e la croccantezza, come ad esempio un ottimo Ceviche. Può essere anche un protagonista dalle fritture di mare a pesci come l'anguilla o il rombo al forno con pomodorini.

Company Profile

Masi è produttore leader di Amarone e da sempre interpreta con passione i valori delle Venezie. La sua storia inizia nel 1772, data della prima vendemmia della famiglia Boscaini nei pregiati vigneti del "Vajo dei Masi", valle nel cuore della Valpolicella Classica. Masi ha un'expertise riconosciuta nella tecnica dell'Appassimento, praticata sin dai tempi degli antichi Romani per donare concentrazione ai vini e innovata costantemente dal Gruppo Tecnico Masi, ed è uno degli interpreti storici dell'Amarone: il suo Presidente, Sandro Boscaini, rappresenta la sesta generazione della famiglia che ha contribuito a creare con questo vino un'eccellenza italiana riconosciuta in tutto il mondo.

MASI AGRICOLA

Via Monteleone 26 Gargagnago di Valpolicella , VR 37015 IT

masi@masi.it – +39 045 683 2511

<https://www.masi.it>

