

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Masot

NOME | Colfondo - Colli Trevigiani IGT

UVAGGIO | Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Sarmede (TV)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e bottiglia per almeno 4 mesi

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Ideale abbinamento a insaccati e formaggi della tradizione veneta

GRADAZIONE | 10,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 9°-10°

DESCRIZIONE

Giallo paglierino leggermente velato con perlage fine e continuo. Percezioni leggere approcciano l'olfatto con tocchi floreali di acacia, poi mela verde e vaghi ricordi di liscivia. Gusto più generoso, fresco, equilibrato che evidenzia anche note sapide. Relativamente lungo con retrogusto citrino a sostegno.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Masot

NOME | Marna Blu - Prosecco DOC Brut

UVAGGIO | Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Sarmede (TV)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e presa di spuma in autoclave (Metodo Martinotti)

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Perfetto come aperitivo, a tavola con portate leggere a base di pesce e con affettati della tradizione Veneta

GRADAZIONE | 11,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 6°-8°

DESCRIZIONE

Verdolino brillante. Fitta e continua la carbonica. Di buona forza aromatica l'olfatto, dove un'elegante nota di salgemma attraversa note di giglio, artemisia, pesca, melone bianco, mela e agrumi. Assaggio fresco, sostenuto da una sottile e fitta sapidità. Coerente e ricco il retrogusto, dai frutti bianchi alla chiusura minerale.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Masot

NOME | Prosecco DOC Extradry Millesimato

UVAGGIO | Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Sarmede (TV)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e presa di spuma in autoclave (Metodo Martinotti)

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Ottimo come aperitivo; si esprime al massimo con dolci e pasticceria

GRADAZIONE | 11,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 6°-8°

DESCRIZIONE

Vino dal color giallo paglierino, brillante con perlage vivace. Profuma di crema alle mele, acqua di cocco e fiori di campo. Al palato prevale la sensazione fresco sapida. Intensità e persistenza regalano un piacevole equilibrio.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Masot

NOME | Lacrima di Kòme - Prosecco Superiore Extra Brut D.O.C.G.

UVAGGIO | Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Mondragon di Tarzo (TV)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e presa di spuma in autoclave (Metodo Martinotti)

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Ideale come aperitivo, ottimo con cicchetti di pesce crudo; a tutto pasto.

GRADAZIONE | 11,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 6°-8°

DESCRIZIONE

Le comete sono un fenomeno assai raro, ma decisamente affascinante: allo stesso modo Lacrima di Komè è un vino unico, biologico che nasce innanzitutto in campagna già con la preparazione del letto di semina per i sovesci, antica pratica che contribuisce a preservare il prezioso ecosistema di questi territori, per poi esprimersi nella vendemmia, rigorosamente a mano ed affinarsi in cantina riscoprendo il metodo ancestrale di produzione del prosecco, così come veniva realizzato un tempo. Vino elegante e raffinato, dal colore limpido e paglierino, con un perlage persistente.