



MODELLO MASI

TREVENEZIE ROSSO IGT



Modello è punto di riferimento per i vini delle Venezie. Nasce da uve selezionate, coltivate con cura, in particolare nelle tenute Stra' del Milione.

Fruttato e moderno, sa esprimere in ogni sorso l'autentica convivialità delle Venezie.

Vino dall'ottima struttura, con tannini decisi che ben si accompagnano a sentori di frutta rossa e spezie.

ABBINAMENTI: ideale in ogni occasione e contesto, adatto a tutto pasto. Perfetto con minestre, pasta e risotti. Si abbina molto bene sia con piatti semplici che più sostanziosi a base di carne rossa, o con formaggi freschi.

VITIGNI: Merlot, Refosco e Raboso Veronese

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

VITA SULLO SCAFFALE: 2-4 anni



MODELLO MASI

TREVENEZIE BIANCO IGT



Modello è punto di riferimento per i vini delle Venezie. Nasce da uve selezionate, coltivate con cura, in particolare nelle tenute Stra' del Milione.

Fruttato e moderno, sa esprimere in ogni sorso l'autentica convivialità delle Venezie.

È vino delicato, ricco di sentori floreali, con una spiccata acidità che lo rende fresco e piacevole.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, perfetto con antipasti, risotti e paste con sughi leggeri. Pesce, carni bianche e piatti vegetariani lo trovano impareggiabile amico.

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Grigio e altre uve autoctone

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

VITA SULLO SCAFFALE: 2 anni



MODELLO MASI

CORVINA VERONA IGT



Modello è punto di riferimento per i vini delle Venezie. Nasce da uve selezionate, coltivate con cura in vigneti vocati. Fruttato e moderno, sa esprimere in ogni sorso l'autentica convivialità delle Venezie.

Vino dal grande equilibrio e freschezza con note fruttate di ciliegia e frutta rossa.

ABBINAMENTI: grande versatilità, si abbina sia con piatti strutturati di carne rossa, che con primi piatti come pasta, risotti e minestre.

VITIGNI: Corvina

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

VITA SULLO SCAFFALE: 2-4 anni



MODELLO MASI

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



Modello è punto di riferimento per i vini delle Venezie. Nasce da uve selezionate, coltivate con cura, in particolare nelle tenute Stra' del Milione.

Fruttato e moderno, sa esprimere in ogni sorso l'autentica convivialità delle Venezie.

Vino elegante ed equilibrato, con intense note di frutta come pera, ananas e pompelmo e una vivace acidità.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, perfetto con antipasti, risotti e paste con sughi leggeri. Pesce, carni bianche e piatti vegetariani lo trovano impareggiabile amico.

VITIGNI: Pinot Grigio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

VITA SULLO SCAFFALE: 2 anni