



MASSIMAGO CONTE GASTONE 2015

Zone d'origine : Mezzane di Sotto (VR).

Dénomination : Amarone della Valpolicella DOCG

Type de sol : marbre-calcaire et argilo-marneux. Densité de plantation : 7000 pieds/hectare. Système de conduction de vignes : Guyot.

Raisins : Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina et Teroldego.

Type de viticulture: Vin issu de l'agriculture biologique. IT-BIO-009

Production :

Une fois les grappes rigoureusement sélectionnés à la main, elles sont laissées sécher sur des palettes en bois pendant 80 jours dans des chambres spéciales où l'humidité et la température sont strictement contrôlées. Pendant la vinification la période de macération à froid s'étend sur 5 jours. Le prolongement de macération pelliculaire permet d'extraire de très riches arômes primaires de fruits. La fermentation malolactique commence rapidement et se déroule partiellement dans des barriques de chênes français situés dans notre cave qui se trouve creusée dans la roche, sous le domaine. Le processus de vieillissement continue pendant deux ans en barriques puis plus de 12 mois en bouteille.

Degré alcoolique : 16,0 % vol.

Sucre résiduel : 1,70 g/l.

Couleur : couleur rouge rubis intense avec des reflets grenat.

Arôme : des notes prononcées de prunes et de cerises noires, clous de girofle et poivre noir.

Bouche : Une bouche ronde aux saveurs de cerises rouges, prunes et clous de girofle.

Mets/Accords classiques : Plats de viandes de saison (épicé, poivré). Viandes mijotées, gibier et viandes rôties. Fromages âgés. Suggestions pour une cuisine internationale: BBQ américain, ragoût de sanglier ou agneau rôti accompagné de pommes de terres à l'ail.

Service : Servir à 17-19°C.



IT BIO 009