



MASSIMAGO MARCHESA MARIABELLA 2016

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

Dénomination : Ripasso della Valpolicella DOC

Type de sol : marne-calcaire. Altitude : 180 mt au dessus du niveau de la mer. Densité de plantation : 7 000 pieds/hectare. Système de conduction de vignes : Guyot.

Raisins : Corvina, Corvinone et Rondinella.

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

Production :

Les raisins sont sélectionnés et récoltés à la main, une fois arrivés en cave subissent une longue macération dans des cuves en inox ou la vinification se déroule. Quelques mois après, des marcs d'Amarone sont ajoutées au vin pour qu'une deuxième fermentation débute. Le passage (Ripasso) sur ces marcs augmente le degré alcoolique tout comme la structure et la complexité du vin. Puis la fermentation malolactique se déroule dans les cuves. Le vieillissement se réalise dans des barriques de chêne français pendant 12 mois.

Degré alcoolique : 14,5 % vol.

Sucre résiduel : 2,60 g/l.

Couleur : rouge rubis avec une belle brillance.

Arôme : notes intenses de cerises fraîches, cerises rouges et de baies rouges.

Bouche : Bel équilibre de notes gourmandes et savoureuses. Une bouche ronde aux saveurs de cerises rouges, prunes et clou de girofles. Des tanins fondus.

Mets/Accords classiques : Viandes blanches, volaille ou poulet rôti. Fromages âgés. Suggestions pour une cuisine internationale: BBQ américain, cuisine épicé d'Asie, jambon fumé, jambon rôti et saucisses (Francfort, Bratwurst).

Service : Servir à 16-18°C.



IT BIO 009