



MASSIMAGO PROFASIO VALPOLICELLA SUPERIORE 2013

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

Dénomination : Valpolicella Superiore DOC

Type de sol : marbre-calcaire et argilo-marneux. Densité de plantation : 5000 pieds/ha. Système de conduite de vignes : Guyot.

Raisins : 65% Corvina, 20% Corvinone et 15% Rondinella.

Type de viticulture : Vin en conversion biologique

Production :

50% des raisins vendangés manuellement sont séchés sur des palettes pendant un mois. Les 50% restant sont fermentés à basse température. Pendant cette fermentation la macération à froid continue pendant 4 jours qui permet de développer les arômes fruités grâce au contact prolongé avec les pellicules. La fermentation malolactique commence rapidement dans des barriques de chênes français situés dans notre cave creusée dans la roche, sous notre domaine. Le raffinement du vin continue pendant 12 mois en barriques de chênes français puis 6 mois en bouteilles.

Degré alcoolique : 13,0 % vol.

Couleur : rouge rubis profond.

Arôme : le nez possède des notes de poivre noir, cerise fraîche avec des soupçons de fruits tropicaux, vanille et réglisse.

Bouche : en bouche les tanins sont équilibrés avec une fin de bouche persistante.

Mets/Accords classiques : Canard, viande grillé.

Service : Servir à 16-18°C.