



MASSIMAGO VALPOLICELLA DOC 2018

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

Dénomination : Valpolicella DOC.

Type de sol : Calcaire, argile – sol marneux (argile calcium). Altitude : 100 to 350 mt au dessus du niveau de la mer. Densité de plantation : 3500 / 5000 pieds/hectare. Système de conduction de vignes : Guyot et pergola veronese.

Raisins : 65% Corvina, 30% Corvinone et 5% Rondinella.

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

Production :

Les raisins sont vendangés manuellement puis immédiatement fermentés, sans subir aucun type de passerillage. Pendant la fermentation, la macération à froid continue pendant 4 jours, et les saveurs sont améliorées grâce au contact avec les pellicules. Le vin est vieilli 6 mois en cuve en contact avec ses fines lies. Puis il sera filtré et embouteillé. Le vin est très fruité et révèle les caractéristiques de nos sols. Le « Valpolicella » est le point de départ des autres vins, auxquels est ajouté le résultat du processus de passerillage (séchage) des raisins, dans le but d'obtenir ces produits uniques et complexes.

Degré alcoolique : 12,0 % vol.

Sucre résiduel : 2,0 g/l

Couleur : rouge rubis.

Arôme : très fruité avec des nuances de fraises mûres, cerises et un subtil parfum de balsamique.

Bouche : en bouche il révèle une remarquable fraîcheur ainsi qu'une belle persistance.

Mets/Accords classiques : Salades, poissons et des mets délicats et savoureux (steak de thon, tartare de thon). Pizzas ou pâtes accompagnées de sauce tomate.

Service : Servir à 12-16°C.



IT BIO 009