ferment

Massimago Duchessa Allegra Garganega

Hvitvin / Italia / Veneto

Produsent: Massimago
Årgang: 2024
Land: Italia
Distrikt: Veneto
Område: Verona (Veronese)
Drue: 100% garganega

Veil. pris horeca: 200.01 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 250.0,-
EDP nr. : 6852800
SAP nr. : 9080318
Vinmonopol nr. : 14909301

Innhold:
Syre:5.7
Sukker:< 3
Alkohol:12 %

LETTVEKT

ØKOLOGISK

Om produsenten

Massimago ligger i Mezzane-dalen i Valpolicella og har vært i familien Craccos eie siden 1883. I 2003 overtok Camilla Rossi Chauvenet ansvaret og startet en omfattende utvikling av eiendommen, som i dag kombinerer vinproduksjon med gjestfrihet. Eiendommen omfatter 28 hektar vinmark, fordelt på 13 parseller som vinifiseres separat. Vinmarkene ligger mellom 80 og 350 meter over havet, med jordsmonn dominert av kalkstein, mergel og leire. Her dyrkes blant annet Corvina, Corvinone, Rondinella og Garganega. Massimago har produsert økologisk siden 2008 og vært sertifisert siden 2014.
I kjelleren arbeides det med mikrovinifikasjon og gravitasjon for skånsom håndtering av vinene. Massimago lager alt fra frisk Valpolicella til Ripasso og Amarone, med mål om å kombinere områdets tradisjoner med friskhet, eleganse og tydelig preg av de ulike vinmarkene.

Mer om vinen

Druer fra en sør-vestvendt, kalksteinsrik, parcel ved navn Monte Bianco.

Vinifikasjon

Økologisk dyrkede druer høstes for hånd. 20% av druene høstes noen dager før hovedinnhøstingen, for å opprettholde en høyere syre i mosten. Druene presses skånsomt avstilket. Gjæring, og 3 måneders lagring, skjer i rustfrie ståltanker.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Frisk duft av sitrus og grønt eple. Tørr, middels fylde, balansert friskhet. Fruktdrevet, med innslag av mandel og hvite blomster.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr