

Massimago Duca Fedele Valpolicella

Rødvin / Italia / Veneto

Produsent: [Massimago](#)
Årgang: 2021
Land: Italia
Distrikt: Veneto
Område: Valpolicella
Drue: 65% corvina, 25% corvinone,
10% rondinella

Veil. pris horeca: 175.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 219.9,-
EDP nr. : 9080319
SAP nr. : 9080319
Vinmonopol nr. : 14909501

Innhold:
Syre:5.5
Sukker:< 3
Alkohol:12,5 %



ØKOLOGISK

Om produsenten

Noen få kilometer utenfor Verona i Veneto, ligger den vakre eiendommen Massimago. Eiendommen har vært i familiens eie helt siden 1883 og vindruer har blitt dyrket der siden den gang. I 2003 ble eiendommen helt renoveret og er nå både en vinprodusent og et sjarmerende hotell. Driftige Camilla Rossi Chauvenet har med sin høye kompetanse om vinproduksjon satt et betydelig preg på Massimago-vinene. Camilla tilhører eierfamilien på morssiden.

I 2017 ble fasilitetene på eiendommen utvidet for både produksjon og lagring. Camilla har sørget for at eiendommen nå er en fullt ut fungerende vingård hvor det praktiseres bl.a. mikrovinifisering for i størst mulig grad sikre den beste kvaliteten druene kan gi. For mest mulig skånsom behandling av vinen utnytter de tyngdekraften for å flytte vinen fra gjæringsområdet til lagringsområdet. Massimago ønsker i størst mulig grad å begrense bruken av sulfitter. Camilla samarbeider tett med ønologiavdelingene ved universitetene i Milano og Conegliano (Padua), slik at de år for år kan forbedre kvaliteten på sine viner.

Navnet Massimago stammer fra det latinske Maximum Agium, brukt av de gamle romerne for å uttrykke ideen deres om det maksimale nivået av velvære. Eiendommen ligger i Mezzane-dalen, et område i Valpolicella som er litt villere enn andre, med et mikroklima som tilbyr det ideelle miljøet for dyrking av vinstokker.

Smaksbeskrivelse

Rubinrød. Frisk duft av røde bær, innslag av urter og krydder. Tørr. Saftig med bløt struktur, god friskhet og bærpregget fruktighet. Frisk, fruktig ettersmak.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt