

Massimago Amarone della Valpolicella

Rødvin / Italia / Veneto

Produsent: [Massimago](#)

Årgang: 2017

Land: Italia

Distrikt: Veneto

Område: Amarone della Valpolicella

Drue: 65% corvina, 25% corvinone,
10% rondinella

Veil. pris horeca: 535.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 669.0,-

EDP nr. : 9080324

SAP nr. : 9080324

Vinmonopol nr. : 15001201

Innhold:

Syre:6.1

Sukker:3,0

Alkohol:17 %



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

Ren, middels dyp rød. Rik duft av friske rørt bær, med toner av plommer, tobakk og varme krydder. Tørr. Fyldig med god balanse og faste tanniner. Rik, kompleks og lang.

Passer til

Lam og sau, Ost, Småvilt og fugl