ferment

Massimago Valpolicella Superiore Profasio

Rødvin / Italia / Veneto

Produsent: Massimago
Årgang: 2019
Land: Italia
Distrikt: Veneto
Område: Valpolicella
Drue: 65% corvina, 25% corvinone, 10% rondinella

Veil. pris horeca: 311.89 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 269.0,-
EDP nr. : 9080323
SAP nr. : 9080323
Vinmonopol nr. : 15001101

Innhold:
Syre:5.5
Sukker:3.4
Alkohol:14 %

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 to vestvendte enkeltvinmarker ved navn «Macie» og «Terase», begge rike på kalkstein.

Vinifikasjon

Økologisk dyrkede druer høstes for hånd og tørkes noen dager i "Fruttaio" (tørkefjøs for Amarone-framstilling). Etter pressing kaldmasereres mosten i noen dager, før den alkoholiske gjæringen starter. Vinen lagres i rustfrie ståltanker i 6 måneder, deretter på store eikefat (2000 L) i 18 måneder.

Smaksbeskrivelse

Ren, middels dyp rød. Duft av røde og mørke bær, noe krydder. Tørr. God friskhet, tanniner. Saftig, fyldig og fruktdrevet med frisk ettersmak.

Passer til

Lam og sau, Småvilt og fugl, Storfe