

MASSIMAGO

Amarone della Valpolicella DOCG 2018

"Il nostro Amarone è il progetto storico aziendale di dar vita ad un vino di eccellenza stilistica e di espressione territoriale. E' la quintessenza dello stile di Massimago, grazie alla raccolta prima e alla vinificazione separata poi delle migliori uve provenienti dalle quattro parcelle calcaree della tenuta. Dopo un lungo e costante confronto tra uomo e natura, raggiungiamo con orgoglio la massima espressione di Massimago. La verticalità, la pienezza e la complessità del suo profilo ricordano la purezza dell'Amarone tradizionale".



Vino: vino rosso secco
Certificazione: biologico
Uvaggio: Corvina, Corvinone e Rondinella
Terreno: calcareo
Parcelle: Macie, Giordane, Crachi e Terasse
Altitudine: 250 - 400 mt.
Densità: 5000 piante/ettaro
Allevamento: Guyot

Vinificazione: le uve vengono accuratamente selezionate dalle quattro singole parcelle calcaree, e disposte in cassetina. Vengono riposte per un appassimento dolce (fino a 100 giorni) nel fruttaiolo aziendale che sfrutta le correnti d'aria che impattano sulla collina da ottobre a dicembre. Dopo una macerazione per più di 25 giorni, avviene la fermentazione alcolica in vasca d'acciaio. L'affinamento è svolto in botti di rovere (Allier e Slavonia) da 20 HL Per 36 mesi più 12 mesi di successivo affinamento in bottiglia.

Alcol: 16,5%
Zuccheri: 8 g/l
Acidità: 5,9 g/l

Caratteristiche: di colore rosso intenso mediamente carico.

Olfatto: note balsamiche, di spezie orientali e macchia mediterranea (menta, rosmarino, timo), piccoli frutti rossi, ciliegia marasca matura.

Palato: il vino è aromatico e pieno, con note di frutta rossa di ciliegia e di pepe nero in grani, rosa e fiori di collina. Finale ricco e goloso.

Abbinamenti: piatti di grande struttura, carne rossa alla brace, bistecca alla fiorentina, selvaggina. Formaggi erborinati di lunga stagionatura.

Bottiglie prodotte: 6600
+ 100 magnum.