

MASSIMAGO

“Profasio”

Valpolicella Superiore DOC 2022

"Diversi anni fa la vinificazione separata di alcune parcelle calcaree della nostra tenuta, diede risultati inaspettati. Così nacque Profasio, l'idea di un Valpolicella Superiore complesso, elegante e longevo, che racchiudesse le caratteristiche più tipiche della nostra vigna. Il nome celebra un rito familiare in cucina, l'uso delle spezie che allietano il palato e il cuore e "fanno parlare".



Vino: rosso secco

Certificazione: biologico

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Terreno: calcareo

Parcelle: Macie, Terasè

Altitudine: 250 - 400 mt.

Densità: 5000 piante/ettaro

Allevamento: spalliera bassa/Guyot

Vinificazione: le uve vengono raccolte nelle parcelle di riferimento, e accuratamente selezionate fra quelle che andranno a produrre l'Amarone. Senza essere sottoposte ad appassimento, le uve vengono vinificate fresche. Dopo una macerazione sulle bucce per più di due settimane il mosto rimane in macerazione a contatto con le bucce per qualche giorno e fermenta in piccole vasche d'acciaio troncoconiche. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per 12-18 mesi in botti di rovere da 20hl (Allier e Slavonia), prima di un ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Alcol: 14,00 % vol.

Zuccheri: 1,9 G/L

Acidità: 6,09 G/L

Caratteristiche: rosso rubino intenso e brillante.

Olfatto: il naso rivela note di pepe nero, ciliegie mature e bacche rosse (mirtillo e ribes) con sentori balsamici di menta e rosmarino).

Palato: fruttato e bilanciato con note di bacche mature e liquirizia, il tutto amalgamato da una stuzzicante sapidità. Il finale è lungo e succoso con un buon bilanciamento tra dolcezza e acidità.

Abbinamenti: cacciagione e selvaggina. Piatti complessi con profumi e sapori intensi (funghi, tartufo). Formaggi lievemente stagionati ad erborinati intensi.

Bottiglie prodotte:
6.300 + 25 Magnum