

# MASSIMAGO

## Amarone della Valpolicella DOCG 2017

*"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 Terase  
**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:** 17,00 % vol.  
**Zuccheri:** 3 G/L  
**Acidità:** 6,10 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.