MASSIMAGO

Amarone Conte Gastone DOCG 2019

“Nasce dal nostro desiderio di godere del piacere dell’Amarone nei momenti più semplici della giornata. Le sue note fruttate ricche ma gentili, lo rendono un vino lo rendono un vino generoso al palato e rinvigorente per l’anima. La sua eleganza e persistenza lo rendono un vino senza tempo. L’Amarone della tenuta Massimago è nato per stupire. Con la sua finezza e freschezza, aspira ad essere un vino contemporaneo, diventando un Amarone insieme del presente e del futuro.”

Vino: vino rosso secco
Certificazione: biologico
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Terreno: argilloso/marnoso
Altitudine: 100 - 250 mt.
Densità: 5000 piante/ettaro
Allevamento: Guyot

Vinificazione: dopo un’accurata selezione in vigna le uve, vengono disposte in cassettine ad appassire nel nostro fruttaio, dove temperatura e umidità vengono controllate. Durante la vinificazione, la macerazione a freddo viene prolungata per circa due settimane, dopodiché inizia la fermentazione alcolica in vasche d’acciaio. La fermentazione malolattica avviene nella stessa vasca di acciaio. Il vino affina successivamente in tonneaux di rovere francese per 2 anni, con successivo affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Alcol: 16,00 % vol.
Zuccheri: 8 G/L
Acidità: 5,70 G/L

Caratteristiche: rosso rubino brillante
Olfatto: note di ciliegia rossa fresca e piccoli frutti rossi.
Palato: è morbido con note di frutti rossi, prugna e note di chiodo di garofano. Giusto equilibrio tra dolcezza e sapidità. Tannino soffice e finale goloso che richiama un altro sorso.

Abbinamenti: piatti di carne bianca, grigliate di carne, American bbq. Cucina asiatica speziata. Salumi e insaccati anche speziati e saporiti.

Titolo etichetta: “Italian Facebook” da un’idea di Camilla Rossi Chauvenet e Franco Chiani.

Bottiglie prodotte: 15.000

MASSIMAGO SS. Agricola di Camilla Rossi Chauvenet - Via Giare 21 - 37030 Mezzane di Sotto - Verona - Italia
- Tel. +39 045 8880143 - P. IVA 04206570238 - www.massimago.com - info@massimago.com