

# MASSIMAGO

## Duca Fedele Valpolicella DOC 2022

"Un vino ricco di personalità, dal carattere invitante, che si rende piacevole per ogni momento della giornata. Duca Fedele è una nostra reinterpretazione del Valpolicella DOC, in chiave fresca e moderna, che soddisfa la coccola quotidiana del consumatore."

**Vino:** vino rosso secco  
**Certificazione:** biologico  
**Uvaggio:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**Terreno:** calcare e argilla  
**Altitudine:** 100 a 250 mt.  
**Densità:** 7000 piante/ettaro  
**Allevamento:** Guyot, pergola veronese

**Vinificazione:** le uve vengono vendemmiate manualmente a Settembre e vinificate fresche.

**Fermentazione:** avviene a temperatura controllata (25°) in vasche d'acciaio, con una macerazione delle uve di circa dieci giorni.

**Affinamento:** avviene in vasche d'acciaio e in bottiglia (per circa sei mesi), prima della filtrazione e dell'imbottigliamento.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino mediamente intenso.  
**Olfatto:** al naso note di pepe bianco e pepe nero, con note di frutto rosso fresco (fragola, ciliegia marasca). Una leggera nota balsamica.  
**Palato:** il palato è fresco e pulito, con note di spezia delicate e un'acidità rinfrescante che invita alla beva.

**Abbinamenti:** vino estremamente versatile, che si sposa con molti cibi. Interessante se servito fresco a 12/14° per accompagnare piatti anche leggeri come insalate e pesce (tonno rosso e tartare). Perfetto anche per pasta, riso e pizza.

**Alcol:** 12,50 % vol.  
**Zuccheri:** 2,8 G/L

**Bottiglie prodotte:** 18.000

