

MASSIMAGO

SVM400 - "MACIE"

Amarone della Valpolicella DOCG 2017

La migliore esposizione, le brezze che accarezzano la collina, ed un terreno di grande complessità (calcareo ed argilla), sono gli elementi che danno vita a SVM400, il nostro Amarone docg che nasce con l'obiettivo di valorizzare la complessità della tenuta Massimago. Con SVM400 incomincia il nostro viaggio verso la conoscenza di una tenuta unica per complessità e diversità, dove l'Amarone ci sorprenderà per il suo ricco profilo aromatico.



Vino: vino rosso secco

Certificazione: biologica

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Parcelle: Selezioni di parcella

Altitudine: Ca. 400 mt.

Densità: 5000 piante/ettaro

Allevamento: Pergola Veronese e Guyot

Vinificazione: Le uve sono accuratamente selezionate a mano, vengono poste su vassoi bassi che vengono riposti nel nostro "fruttaio naturale" per l'appassimento che dura oltre i 100 giorni. Dopo la pressatura soffice, la macerazione si protrae per circa 40 giorni, con rimontaggi, in vasche d'acciaio prima dei successivi passaggi.

Fermentazione alcolica: prolungata, in vasche d'acciaio tronconiche da 60HL;

Fermentazione malolattica: in botti di rovere da 40HL nella nostra bottaia;

Affinamento: oltre 3 anni, in botti di rovere da 40HL a cui si aggiungono 12 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso

Naso: note fruttate, in particolare ciliegia e prugna, e note speziate piacevolmente sostenute da sfumature floreali e balsamiche.

Gusto: il vino mostra grande energia e dinamismo al palato. Vino complesso dal finale fresco e molto elegante, con note di frutti rossi, avvolgenti e arrotondate.

Abbinamenti: Piatti saporiti e complessi. Bistecca alla Fiorentina, selvaggina, carne arrosto e in umido. Formaggi a lunga stagionatura.

Alcol: 17.00 % vol.

Zuccheri: 4.00 G/L

Acidità: 6.50 G/L

Bottiglie prodotte: 1233

Magnum: 50