

MASSIMAGO

Marchesa Mariabella Ripasso Sup. DOC 2022



"La freschezza è la nostra interpretazione del Ripasso, un vino sapido e complesso, profumato e brillante. La nota di ciliegia e fragoline di bosco mi regalano immediatezza, autenticità e mi ricordano le mie prime marmellate di ciliegie fatte in casa."

Vino: vino rosso secco
Certificazione: biologico
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Terreno: argilloso/marnoso
Altitudine: 100 - 250 mt.
Densità: 7000 piante/ettaro
Allevamento: Guyot

Vinificazione: dopo un'attenta selezione in vigna le uve vengono raccolte manualmente e sottoposte ad una prolungata macerazione in vasche d'acciaio. Dopo alcuni mesi, le vinacce dell'Amarone vengono aggiunte al vino ottenuto, da uve fresche, per una seconda fermentazione. Il "ripassaggio" sulle vinacce arricchisce il vino in struttura e complessità. Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, il vino affina in tonneau di rovere francese per 12 mesi, con successivo affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Alcol: 14,00 % vol.
Zuccheri: 4,8 G/L

Caratteristiche: rosso rubino brillante
Olfatto: note di ciliegia rossa fresca e piccoli frutti rossi.
Palato: è morbido con note di confettura di frutti rossi e spezie fini. 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: 25.000