MASSIMAGO

Duca Fedele
Valpolicella DOC 2024

"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: 12,00 % vol.
Zuccheri: 3,1 G/L

Bottiglie prodotte: 18.000

MASSIMAGO SS. Agricola di Camilla Rossi Chauvenet - Via Giare 11 - 37030 Mezzane di Sotto - Verona - Italia
- Tel. +39 045 8880143 - P. IVA 04206570238 - www.massimago.com - info@massimago.com