

MASSIMAGO

SVT300 - "TERRAZZE" Amarone della Valpolicella DOCG 2018



Un terreno unico, situato all'interno della tenuta Massimago. Terra bianca di calcare, polverosa in superficie, ricca di scheletro in profondità. Questi sono gli elementi che danno vita a SVT300, il nostro Amarone docg che nasce con l'obiettivo di valorizzare la complessità della tenuta Massimago. Un Amarone estremamente complesso, dove spezie e balsamicità danno vita ad un'esperienza olfattiva e gustativa unica.

Vino: vino rosso secco

Certificazione: biologico

Uvaggio: Corvina, Corvinone e Rondinella

Terreno: calcareo

Parcelle: Uve selezionate

Altitudine: 280-300 mt.

Densità: 5000 piante/ettaro

Allevamento: 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 malotattica in acciaio.

Affinamento: oltre 3 anni, in botti di rovere da 10HL a cui si aggiungono 12 mesi in bottiglia.

Alcol: 16,00 % vol.

Zuccheri: 3,00 G/L

Acidità: 6,24 G/L

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: intense note fruttate (ciliegia marasca sotto spirito e piccoli frutti), balsamiche (menta selvatica, muschio) ed erbacee (erbe mediterranee). Spezie fini molto presenti (pepe in grani, spezie dolci). Tabacco.

Gusto: attacco molto potente e vibrante, con un profilo di frutti rossi e marmellata di frutti, assieme a note speziate. Il finale è lungo e dinamico, con tannini fini ed eleganti.

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

Bottiglie prodotte: 1258
Magnum: 25