

MASSIMAGO

Nouvelles
Latitudes

MASSIMAGO MARCHESA MARIABELLA 2014



Cepages : Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina .

Zone d'origine : Mezzane di Sotto (VR).

Dénomination : Ripasso della Valpolicella DOC

Type de sol : marbre-calcaire et argilo-marneux. Densité de plantation : 7 000 pieds/ hectare.

Type de viticulture: Vin en conversion biologique

Production : Les raisins sont sélectionnés et récoltés à la main, une fois arrivés en cave subissent une macération dans des cuves en inox. La vinification s'effectue en cuves en inox également. Après, plusieurs mois les raisins séchés "Amarone" sont ajoutés au vin. Une deuxième fermentation débute et le degré alcoolique augmente tout comme la structure et la complexité du vin. Puis la fermentation malolactique se déroule dans les cuves. Le vieillissement se réalise dans des barriques de chêne français pendant 12 mois.

Degré alcoolique : 14,5 % vol.

Sucre résiduel : 2,60 g/l.

Couleur : rouge rubis avec une belle brillance.

Arôme : notes intenses de cerises rouges fraîches, et de baies rouges.

Bouche : Bel équilibre de notes gourmandes et savoureuses. Une bouche ronde aux saveurs de cerises rouges, prunes et clou de girofles. Des tanins fondus.

Mets/Accords : Viandes blanches, volaille ou poulet rôti. Fromages âgés. BBQ américain, cuisine épicé d'Asie.

Service : Servir à 16-18°C.