

**MASSIMAGO**

Nouvelles  
Latitudes



## **MASSIMAGO VALPOLICELLA DOC 2016**

**Cepages:** 65% Corvina, 30% Corvinone et 5% Rondinella.

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

**Dénomination :** Valpolicella DOC.

**Type de sol :** Calcaire, argile – sol marneux (argile calcium).

**Type de viticulture:** Agriculture biologique : IT BIO 009.

**Production :** Les raisins sont vendangés manuellement puis immédiatement fermentés, sans subir aucun type de passerillage. Pendant la fermentation, la macération à froid continue pendant 4 jours, et les saveurs sont améliorées grâce au contact avec les pellicules. Le vin est vieilli 6 mois en cuve en contact avec ses fines lies. Puis il sera filtré et embouteillé. Le vin est très fruité et révèle les caractéristiques de nos sols. Le « Valpolicella » est le point de départ des autres vins, auxquels est ajouté le résultat du processus de passerillage (séchage) des raisins, dans le but d'obtenir ces produits uniques et complexes.

**Degré alcoolique :** 12,5 % vol.

**Sucre résiduel :** 1,30 g/l

**Couleur :** rouge rubis.

**Arôme :** très fruité avec des nuances de fraises mûres, cerises et un subtil parfum de balsamique.

**Bouche :** en bouche il révèle une remarquable fraîcheur ainsi qu'une belle persistance.

**Mets/Accords :** Salades, poissons et des mets délicats et savoureux (steak de thon, tartare de thon). Pizzas ou pâtes accompagnées de sauce tomate.

**Service :** Servir à 12-16°C.