

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

MASSIMAGO

ITALIA | VENETO



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

MASSIMAGO

ITALIA | VENETO

MARCHESA MARIABELLA Valpolicella Ripasso Superiore doc

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

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Teroldego;

Certificazione: da uve di agricoltura biologica;

Tipologia di terreno: Tenute Massimago (Mezzane di Sotto) - Terreno argilloso/marnoso;

Altitudine delle vigne: 180 m s.l.m.

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 qualche mese 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 che avviene in vasche d'acciaio, il vino affina in barrique e tonneaux di rovere francese per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: rosso rubino brillante.
- Olfatto: note di ciliegia rossa fresca e piccoli frutti rossi.
- Gusto: il palato è morbido con note di frutti rossi, prugna e note di chiodo di garofano. 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.

ETICHETTA:

"Italian Facebook" di Franco Chiani. Da un'idea di Camilla Rossi - Chauvenet e Franco Chiani.