

**MASSI
MAGO
1·8·8·3**



VALPOLICELLA 2009

Denominazione: Valpolicella DOC

Prima annata di produzione: 2006

Uvaggio: Corvina (65%), Corvinone (30%), Rondinella (5%).

Zona di produzione: la proprietà si estende su 10 ettari con dislivelli da 150 a 300 metri s.l.m. e presenta un'esposizione est-ovest.

All'interno di tale superficie il terreno presenta stratificazioni calcaree-marnose e argillose con grande biodiversità tra i diversi appezzamenti. In particolare, le parcelle le Monterosso, Le Giare, le Volpare e il Dossetto hanno contribuito alla produzione di questo vino.

Densità ad ha: 3000/5000 piante.

Tipo di allevamento: guyot e pergola veronese

Processo di vinificazione: Le uve sono state raccolte a mano e vinificate direttamente senza aver subito nessun tipo di appassimento. Durante la vinificazione la macerazione a freddo si è prolungata per 4 giorni, nei quali il contatto con le bucce ha favorito l'estrazione di precursori aromatici fruttati. Il vino ha subito un affinamento di circa 6 mesi in acciaio sui lieviti fini ed è stato quindi imbottigliato. È un vino genuino, molto fruttato che vuole riflettere le caratteristiche del territorio in modo spontaneo e gentile. Il Valpolicella è la base di partenza per gli altri vini, che sono il risultato di accuratissime selezioni delle uve e di processi di appassimento atti a dare prodotti longevi e complessi

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Caratteristiche: Si presenta di un rosso rubino acceso, al naso è molto fruttato con sentori di fragole mature, ciliegie e un sottile sentore balsamico.

Designation of Origin: Valpolicella DOC

First Vintage: 2006

Varietals: Corvina (65%), Corvinone (30%), Rondinella (5%).

Production area: the winery covers 10 hectares with altitudes ranging from 150m and 300m a.s.l. with east – west exposure The soils have chalky, marl and clay strata and a great biodiversity between the various vineyards.

The grapes used to make this wine are produced in the parcels of Monterosso, Le Giare, Le Volpare and Il Dossetto.

Vine density: 3000/5000 vines per hectare.

Vine pruning system : guyot and pergola veronese

Wine-making technique: The grapes are harvested by hand and fermented without being dried. Cold maceration over 4 days allowed contact with the skins and the extraction of fruity aromas. The wine was aged for 6 months in steel vats on the lees before being bottled. The wine is young, fruity, gentle and spontaneous looking to reflect the characteristics of the land in which it is produced. Valpolicella is the simplest of the wines from the region making it a easy-drinking wine perfect for everyday consumption.

Alc. content: 12,5 % vol.

Tasting notes: The wine is a vibrant ruby red. On the nose it has fruity aromas of ripe strawberries, cherries and a subtle balsamic note.

