

**MASSI
MAGO
1·8·8·3**



VALPOLICELLA SUPERIORE 2008

Denominazione: Valpolicella DOC

Prima annata di produzione: 2006

Uvaggio: Corvina (60%), Corvinone (20%), Rondinella (15%) e Cabernet Sauvignon (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. In particolare, le parcelle le Macie, Sant'Anna, le Volpare e Monterosso hanno contribuito alla produzione di questo vino.

Densità ad ha: 5000 piante.

Tipo di allevamento: guyot.

Processo di vinificazione: Le uve sono state sottoposte ad 1 mese 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.

La fermentazione malolattica si è svolta rapidamente e con decorso regolare in barriques di rovere francese di primo passaggio nella nostra cantina naturalmente fresca e scavata nella roccia. L'affinamento si è protratto per 12 mesi nei legni e per 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Caratteristiche: Si presenta di un rubino profondo, all'olfatto esprime note di pepe nero, di ciliegia fresca con leggeri sentori di frutta tropicale, vaniglia e liquirizia.

Abbinamenti: perfetto con formaggi di media stagionatura, primi piatti e carni alla brace, è un vino dal corredo aromatico intenso da degustare in più occasioni.

Servire: tra i 16 e i 18 °C .

Designation of Origin: Valpolicella DOC

First vintage: 2006

Varietals: Corvina (60%), Corvinone (20%), Rondinella (15%) and Cabernet Sauvignon (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.

The grapes used to make this wine are produced in the parcels Le Macie, Sant'Anna, Le Volpare and Monterosso.

Vine density: 5000 vines per hectare

Vine training system: guyot.

Wine-making technique: The grapes are left to dry in the fruit drying lofts for 1 month thus concentrating the concentration of sugars and aromatic extracts. Cold maceration over 4 days allowed contact with the skins and the extraction of fruity aromas.

Malolactic fermentation was carried out in small, new, French oak barrels housed in the cellar carved into the rock underneath the winery house.

The wine was fined for 12 months in wood and 6 months in the bottle.

Alc. content: 13,5 % vol.

Tasting notes: The wine is intense ruby red in colour. On the nose it has aromas of black pepper and fresh cherries with delicate notes of tropical fruit, vanilla and liquorice.

Serving Suggestions: Perfect with semi-hard cheeses, pasta based dishes and grilled meats.

This wine has intense aromas and good complexity making it suitable for many occasions.

Serving temperature: 16°-18° C .



Camilla Rossi Chauvenet - Massimago 1883

Viale Giare 21, 37030 Mezzane di Sotto, Verona + 39 349 7899985 www.massimago.com info@massimago.com