ACQUISTATO IL .....

"Maciòn" Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2019 2019



Anima decisamente fruttata

Non si vive di solo Amarone (purtroppo). Ma anche un buon Ripasso della Valpolicella DOC, come questo Maciòn può dare grandi soddisfazioni. La Collina dei Ciliegi, vigneti in altura, moderni e ben esposti, lo produce a partire dalle uve di Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella che maturano sotto il sole della Valpantena. Dopo la vinificazione in rosso, questo vino subisce una seconda (lenta) fermentazione, attivata dalle vinacce dell'Amarone e del Recioto. Questo lento passaggio dona al vino una maggiore complessità, senza giungere ai livelli dei due nobili fratelli maggiori. Segue una fase di maturazione in botti di rovere che si protrae per circa 9 mesi e, successivamente, di affinamento in vetro per altri 6 mesi. Rosso rubino carico e dotato di buona consistenza, al naso si rivela fragrante, con nette sensazioni di frutta in confettura che ricordano la prugna e la ciliegia. In bocca, poi, ha un attacco deciso e un'anima decisamente fruttata. Vino di buona struttura, gode di un finale di grande morbidezza. In tavola si trova molto bene con arrosti classici e primi piatti goduriosi come una ricca pasta al forno.

"Peccato avere solo cinque sensi". E peccato avere solo 24 ore in un giorno, 365 giorni in un anno. Specie se ti chiami Massimo Gianolli e sei uno dei più eclettici e inarrestabili imprenditori italiani. Massimo, solide basi di famiglia nel mondo del credito, è il creatore di una piccola azienda vinicola boutique nel cuore della Valpolicella. Vigneti, cantina e Ca' del Moro "Wine Retreat" si trovano sulla collina di Erbin in Valpantena. Qui il clima è più mite e nascono vini di grande valore. E pensare che tutto ha avuto inizio con una piccola produzione nel 2005, selezionando l'uva destinata al "suo" primo Amarone. Oggi la tenuta si estende su circa 45 ettari, dove le vigne sono intervallate da lussureggianti ciliegeti. Oggi la Collina dei Ciliegi è presente con i suoi vini in Italia e su diversi mercati esteri, in particolare in Cina dove vanta ormai rapporti ampiamente consolidati, ma anche USA, Canada, Regno Unito, Germania e Paesi Scandinavi.

La Vigna

Terreno	marno-calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	CORVINA 50%, CORVINONE 45% RONDINELLA 5%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: Vendemmia: la vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Vinificazione e fermentazione: diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 26°-28°C. Durata della macerazione: 15 giorni circa con delestage e rimontaggi giornalieri. Ripasso: rifermentazione del Valpolicella giovane vinificato a fine settembre sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per circa 10 giorni. Affinamento: Maturazione: 12 mesi circa in barriques e tonneauax di rovere francese. Affinamento in bottiglia: 8 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso porpora intenso con riflessi violacei. Olfatto: piccoli frutti rossi e fiori appassiti precedono raffinate note balsamiche. Al palato: vellutato e armonioso, pieno e rotondo pur mantenendo un nervo vivace ed intenso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821