

Roberto MAZZI e figli



Italie - Région Vénétie
Valpolicella Classico Superiore
"Poiega" 2012

Domaine Roberto MAZZI

Appellation d'origine : Valpolicella Classico Superiore DOC

Type de vin : Rouge

Assemblage : 65% Corvina, Corvinone 5%, 25%
et 5% Rondinella Molinara écrasé à la mi-Novembre.

Vinification et l'élevage : Fermentation avec des levures sélectionnées à température contrôlée (24 °C) dans des cuves en acier inoxydable avec pigeage quotidien pendant environ 7 jours, suivie d'une fermentation malolactique pour abaisser l'acidité totale des vins. Le vin est élevé en barriques pendant 18 mois, plus de 6 mois en bouteille.

Dégustation : D'une intense couleur rouge rubis avec des arômes de cerise et de prune mûre. La saveur est pleine, équilibrée et persistante.

Température de service : 16°/18°

Accords Mets-vin : Plats de gibier, viandes rôties et fromages affinés.