



PLOZZA
— wine-group —



2022 Valpolicella DOC Maso Maroni

Produzent	Azienda Agricola Maso Maroni
Herkunft	Veneto, Italien
Traubensorten	Corvinone, Corvina, Rondinella
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Leuchtende rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet erinnert an rote Frucht, vor allem an Sauerkirsche, Himbeeren und Veilchen. Im Geschmack ist er trocken und lange anhaltend.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden Ende September-Anfang Oktober handgelesen und in kleinen Kisten zur Kellerei transportiert. Danach werden die Trauben sanft gepresst. Der Kelterungsprozess verläuft per Gravitation. Der Most wird in kleinen Gärungsedelstahlbehältern gelagert, wo während der Gärung täglich das Umpumpen des Mostes und das "Delestage" stattfindet. Die Gärung erfolgt auf natürliche Art und Weise, dank der in den Trauben enthaltenen autochthonen Hefen. Die Gärung erfolgt ausserdem bei kontrollierter Temperatur. Der Höhepunkt der Verfeinerung wird ca. 1 Jahr nach der Ernte erreicht.

Passt zu

Nudelgerichten, hellem Fleisch, Rotfleisch, frischen oder mittel reifen Käsesorten. Wenn er kühl serviert wird, eignet er sich auch gut als Aperitiv.