



MASSIMAGO

Duchessa Allegra

IGT VERONA

Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : Italie

Région : Vénétie

Millésime : 2023



100 % Garganega



Alcool : 12,0 %

Sucre résiduel : 1,3 g/l



Les vignes sont cultivées en pergola véronaise sur des sols de calcaire à 200-250 mètres d'altitude. Les grappes sont récoltées à pleine maturité à la mi-septembre. Éraflage et pressurage doux. Une brève macération pelliculaire de quelques heures, à même le pressoir, permet d'extraire la richesse aromatique du cépage. Par la suite, la fermentation avec levures indigènes et l'élevage sur lies fines de quelques mois se font dans la même cuve inox. Le vin passe 3 mois en bouteille avant sa commercialisation.



Un vin jaune paille au nez riche en fruits du verger et en agrumes. La bouche est ciselée de prime abord, puis enrobante. La finale est sur une pointe saline, allongeant les saveurs de pamplemousse, de poire et de pomme vert et de melon-miel.



Camilla Rossi Chauvenet aime parler de son vignoble comme le secret le mieux gardé de la Valpolicella. Certifié biologique depuis 2014, il est magnifiquement exposé pour une pleine maturité des grappes. La propriété couvre 28 hectares. De notre expérience et de nos recherches, nous avons identifié 13 parcelles de terrain différentes qui sont vinifiées séparément afin d'optimiser les résultats finaux.

