



# MASSIMAGO

## Marchesa Mariabella

### VALPOLICELLA RIPASSO

Produit SAQ - Sélection par lot (SL)

Code de produit : +13581131

Pays : Italie

Région : Vénétie



65% Corvina  
25% Corvinone  
10% Rondinella



Alcool : 14 %



Les vignes sont cultivées sur des terroirs marneux et argileux entre 100 et 400 mètres d'altitude. Vendanges manuelles. Éraflage, puis pressurage doux. Longue macération pelliculaire de quelques semaines avec remontages fréquents. La fermentation alcoolique et la transformation malolactique se passent dans les mêmes cuves en inox pendant quelques mois. Repassage sur les marcs d'Amarone, puis soutirage. Élevage 12 mois en barriques de chêne, puis 12 mois en bouteille avant commercialisation.



Un vin brillant et riche où la cerise noire et la prune côtoie la complexité du balsamique, du girofle et du cuir. La bouche, finement structurée et abondamment fruitée, rappelle le thym, la menthe, le chocolat noir et les baies des champs. La sapidité persiste jusqu'en finale.



Camilla Rossi Chauvenet aime parler de son vignoble comme le secret le mieux gardé de la Valpolicella. 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.



8058150827826

514-938-VINS (8467) / [info@vinicolor.ca](mailto:info@vinicolor.ca)

[WWW.VINICOLOR.CA](http://WWW.VINICOLOR.CA)

