



MAZZACANÀ

Dalle uve Valpolicella dei nostri vigneti, situati nei comuni di Lavagno e Marcellise nasce "Mazzacana", un vino espressione della nostra idea di Valpolicella, un prodotto autentico e schietto che decanta i terroir calcarei di queste valli.

VITIGNO:

Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Molinara 10%

DENOMINAZIONE:

Valpolicella DOC

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

pergola trentina

METODO DI DIFESA:

biologico

VENDEMMIA:

metà settembre

RACCOLTA:

manuale

VINIFICAZIONE:

il vino fermenta in acciaio per 10 giorni, viene fatto decantare e successivamente suinato e messo in tonneau di rovere francese.

AFFINAMENTO:

in acciaio e in tonneau di rovere francese per i successivi 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI:

colore rosso rubino con riflessi ramati.

Al naso presenta profumi floreali, di frutti di bosco, rosa rossa, ma anche cuoio e tabacco; in bocca lungo, persistente e pieno, con un tannino elegante e vivace.

ABBINAMENTI:

carne alla brace, formaggi stagionati e stufati di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18 °C

San Pietro di Lavagno - Verona - mob. +39 347 9208584

  www.alebenini.it