



Valpolicella Classico Superiore "Maghi" D.O.C.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Full bodied
Wijnhuis	Cà Dei Maghi
Regio	Veneto
Subregio	Valpolicella Classico
Druif	Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella
Grondsoort	Kalksteen, mergelgrond
Jaartal	2015
Pairings	Lang gekookt vlees, Wildgerechten
Inhoud	0.75L
Alcohol	15%



De Valpolicella Classico Superiore "Maghi" van Cà Dei Maghi wordt geëxtraheerd uit wijngaarden die gesitueerd zijn in Monte Santoccio, in de schilderachtige gemeente Fumane. De druiven worden met de hand geplukt en ondergaan vervolgens een rustperiode van ongeveer 40 dagen voordat ze geperst worden. Deze traditionele droogtechniek, bekend als 'appassimento', stelt Paolo in staat om licht gedroogde druiven te verkrijgen, doordrenkt met rijke polyfenolische stoffen. Ten slotte rijpt de wijn gedurende 36 maanden in grote vaten. De Valpolicella "Maghi" presenteert zich na de vinificatie met een diepe robijnrode kleur, vergezeld van levendige paarse reflecties die het glas verlevendigen. Het olfactorische profiel van de wijn is uitgebreid en elegant. Aanvankelijk openbaren zich aroma's van rijp rood fruit en compote van aardbeien, gevolgd door verfijnde balsamico-tonen van anijs en wilde venkel. Bij de eerste slok omarmt de wijn de mond met een verfrissende omhulling, ondersteund door zachte elementen en gebalanceerd door levendige, precieze tannines. Smaaknuances van sappige bramen en rijpe blauwe bessen dansen op de tong, gevolgd door een subtiel vleugje cranberry. De Valpolicella Classico Superiore "Maghi" is een uitnodiging tot een zintuiglijke reis, waar elke slok een verhaal vertelt van vakmanschap en weelderige smaakervaringen. Serveertemperatuur: 16-18° C