



# Maso Maroni

**VALPOLICELLA**  
D.O.C.

**TERRITORIO:** Località Maroni.

**DENOMINAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata.

**VIGNETO:** Maso Maroni.

**UVE:** Corvina, Corvinone, Rondinella.

**ZONA DI ORIGINE:** Vigneti di proprietà provenienti dalla località Maroni a 300 metri di quota.

**CARATTERISTICA DEI VIGNETI:** Situati in posizione collinare su terrazze a secco dette anche marogne, con esposizione sud, sud-ovest. Terreno argilloso e fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujot con una densità di 5000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** Effettuata a mano in piccole casse tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** L'uva viene pigiata e per gravità scende in piccoli serbatoi di fermentazione da 50 Hl. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione, la quale avviene in modo naturale attraverso i lieviti indigeni già presenti nelle uve. Temperatura controllata a 28°C.

**MATURAZIONE:** L'apice dell'affinamento si raggiunge dopo un anno circa dalla vendemmia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Profumi di frutta rossa, in particolare di marasca, lampone e viola. Il sapore è asciutto e persistente.

**ABBINAMENTI:** Ideale accostamento con piatti di pasta, carni bianche e rosse, formaggi freschi o di media stagionatura. Piacevole anche servito fresco come aperitivo.

**ALCOOL:** 13% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

Maso Maroni – Contrada Maroni, 37142 Verona Italy  
Tel. + 39 045 8700753 – +39 340 2395588  
www.masomaroni.it – info@masomaroni.it