



# Maso Maroni

## Valpolicella Superiore D.O.C.

Territorio  
Località Valpantena  
Denominazione di Origine Controllata

Vigneti di collina:  
Uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta  
Zona di origine Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano, Quinto e Santa Maria in Stelle

Caratteristiche dei vigneti:  
Situati in posizione collinare con esposizione sud-est e sud-ovest, i terreni sono fortemente calcarei e sabbiosi. Gli impianti sono prevalentemente a Gujot con una densità di 4000 ceppi per ettaro mentre una piccola quota è coltivata a Pergola veronese.

Vinificazione e invecchiamento:  
Vendemmia effettuata a mano in piccole casse nella seconda decade di Settembre. L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini di acciaio inox da 50 ettolitri. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione che avviene a temperature controllate di 27-28°C.  
Invecchiamento Effettuato in barriques per 14 mesi

Note degustative:  
Colore rosso rubino con sfumature granate e violacee. Profumo fresco di ciliegia matura e mora, maggiore complessità aromatica è dovuta a note di salvia e caffè. Il sapore è asciutto e persistente, l'acidità dona eleganza e verticalità al vino.

Abbinamento  
ideale con tagliate, stracotti e formaggi di media-lunga stagionatura

Alcool: 14,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Maso Maroni – Contrada Maroni, 37142 Verona Italy  
Tel. + 39 045 8700753 – +39 340 2395588  
[www.masomaroni.it](http://www.masomaroni.it) – [info@masomaroni.it](mailto:info@masomaroni.it)