

Valpolicella Classico Superiore »Profasio«

Massimago Agr.

Profasio ist ein modern eigenständiger Valpolicella, der aus nicht getrockneten Amarone-Trauben gekeltert wird. Sie werden besonders lange im Stahltank extrahiert, in dem ihr Most auch vergärt. Nach der Gärung reift der trockene Wein dann in großen Eichenfässern über 24 Monate seiner geschmacklichen Perfektion entgegen.
Ein hinreißend neuer Typus von Valpolicella. Enorm süffig, zugleich aber auch aufregend anspruchsvoll im Mundgefühl. Kühl und frisch wirkend und kraftvoll potent zugleich. »Profasio« beherrscht die Balance von Körper und Transparenz, von Kraft und Rasse, von schwer und schwebend, in einem hochwertigen Mundgefühl, das ganz eigene Größe wagt: würzig intensiv im Kräuter-, Pfeffer und Balsam-Duft; elegant und gediegen, dabei enorm saftig auf der Zunge, spürbar kraftvoll, aber auch raffiniert kühl in Duft und Geschmack. Einer wie kein anderer. Eher dunkelblau als rot wirkend in der Geschmackstönung. Eindrucksvoll eigenständig im Charakter. Wohltuend weich und würzig, balsamisch komplex, aber nicht schwer, dafür samtig dicht gewirkt wie Kaschmir-Wolle. Spürbar großer Wein. Selten im Valpolicella auf seine Art. Das eigentliche Aushängeschild des engagierten Bio-Betriebs. Dezent kühl servieren. Begleitet perfekt alles vom Grill und asiatisch gewürztes helles und dunkles Fleisch.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2031+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Aus Amarone-Trauben ohne Trocknung | minimal geschwefelt | keine Zusatzstoffe | unbedingt leicht kühl servieren!
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.62

0,75l
IVR19602

K&U
www.weinhalle.de