



Valpolicella Classico Superiore »Profasio« Massimago Agr.

Profasio ist großer, eigenständiger Valpolicella und steht zwischen dem »normalen« Valpolicella und dem Amarone. Für ihn werden die Trauben nach sorgfältiger Handlese einen Monat lang im »Fruttaio« getrocknet, ein Passito also. Sie werden dann abgepreßt, vier Tage lang kalt mazeriert, dann beginnt durch die natürliche Erwärmung die Gärung im Stahltank. Anschließend reift der Wein 12 Monate in gebrauchten Barriques, danach noch einmal 12 Monate auf der Flasche.

Ein kraftvoll dimensionierter Rotwein, der im großen Jahr 2019 immerhin 14,5 Vol.% auf die Waage bringt, die man aber weder fühlt noch schmeckt. Raffiniert kühl wirkt er im Duft, eher dunkelblau als rot. Eindrucksvoll eigenständig im Charakter. Wohltuend weich und würzig, balsamisch komplex, aber nicht schwer, sondern samtig dicht gewirkt wie Kaschmir-Wolle. Der Wein beherrscht die Balance von Körper und Transparenz, von Kraft und Rasse, von schwer und schwebend, in einem hochwertigen Mundgefühl, das über das Passito mit dem Amarone verwandt ist, aber eigene Größe wagt - würzig intensiv im Kräuter-, Pfeffer und Balsam-Duft, elegant und gediegen, enorm saftig auf der Zunge. Wirkt reif und süß, ist aber trocken. Großer Wein. Für uns das eigentliche Aushängeschild des Betriebs. Dezent kühl servieren. Famoser Begleiter am Grill und zu asiatisch gewürztem hellem und dunklem Fleisch.

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Vollständig aus
getrockneten Trauben gekellert |
minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,6

0,75l
IVR19602



www.weinhalle.de