



## Valpolicella Classico Superiore »Profasio« Massimago Agr.

Profasio ist Valpolicella Superiore, steht also zwischen dem »normalen« Valpolicella und dem Amarone. Camilla Rossi-Chauvenet stellt ihn als starke Persönlichkeit vor, die sich grundlegend von ihren anderen Weinen unterscheidet. Nach sorgfältiger Handlese werden die Trauben einen Monat lang im »Fruttaio« getrocknet. Dann werden sie abgepreßt, vier Tage lang kalt mazeriert, dann beginnt die spontane Gärung im Stahltank. Nach der Gärung reift der Wein 12 Monate in gebrauchten Barriques, anschließend 12 Monate auf der Flasche.

Ergebnis ist ein eindrucksvoll dimensionierter Rotwein, der im heißen Jahrgang 2019 zwar 14 Vol. aufweist, die man aber weder fühlt noch schmeckt. Kühl wirkt er im Duft, eher dunkelblau als rot. Absolut eigenständig und überzeugend. Weich und würzig im Mundgefühl, balsamisch komplex, aber nicht schwer, sondern raffiniert kühl und dicht gewirkt wie Kaschmir. Der jungen Camilla gelingt die Balance von Körper und Transparenz, von Kraft und Rasse, von schwer und schwebend, in einem packend hochwertigen Valpolicella, der mit dem Amarone verwandt ist, aber eigene Persönlichkeit wagt. Würzig intensiver Kräuter-, Pfeffer und Balsam-Duft, elegant und trinkfröhlich, aber auch ernst und streng. Enorm saftig, wirkt reif und süß, ist aber trocken und leugnet die unangepaßte Wildheit seiner regionalen Rebsorten nicht. Verweigert sich banalen Amarone-Klischees und ist, kühl serviert, der perfekte 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: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Leichte Filtration  
pH-Wert: 3,6

0,75l  
IVR19602



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)