



Premi ottenti





MASSIMO IGT ROSSO DEL VENETO

Vitigno: Prodotto con le migliori uve Cabernet Sauvignon e

Merlot provenienti dai nostri vigneti.

Tenuta: Abazia

Terreno: Argilloso di colore rosso e ricco in ferro

Allevamento: Guyot

Densità: circa 4.000 piante per ettaro

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in epoche separate dall'ultima decade di settembre (Merlot) alla prima decade di ottobre (Cabernet) e vinificate separatamente in acciaio con un contatto tra buccia e mosto-vino di circa 12 giorni. Segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: in barriques che hanno accolto in precedenza gli altri nostri rossi. Si procede infine all' imbottigliamento e ad un breve affinamento in bottiglia.

Alcool effettivo: % vol. 13,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l 4,00 \pm 2,0 **Acidità totale**: g/l 5,70 \pm 0,50

Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino intenso, vivace e luminoso. Il profumo richiama intense note fruttate di mora matura e marasca, con eleganti note erbacee e floreali di rosa rossa, violetta di bosco, fino ad arrivare al pepe nero, al chiodo di garofano e al peperone arrostito.

Il sapore richiama l'olfatto con un ingresso in bocca franco e deciso, elegante ed equilibrato con una trama tannica di buon spessore, ben levigata e avvolgente rotondità.

Abbinamenti: : Vino adatto alle carni rosse ma perfetto anche con il vitello brasato e l'agnello. Ottimo anche con i formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C in ampi calici

Note

Massimo è il nome del primo nipote di Ermenegildo Giusti. Contiene cabernet e merlot come l'Umberto I, ma lavorate per un tempo più breve, è più giovane. E' la continuazione della generazione che verrà, proprio come la tradizione di famiglia che passa dal nonno al nipote.