

# MASO LIZZONE 2017

## ROSSO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

*Ambiente, vitigno e uomo hanno contribuito in egual misura per produrre questo vino.*



	Rosso rubino		14% vol.
	Servire a 18-20 °C		0,75 • 1,5 • 3 litri
	Acciaio e legno		15 anni di evoluzione

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale** L'annata viticola nel Nord Italia è stata caratterizzata da eventi atmosferici avversi (gelate primaverili, siccità estiva e grandinate) che però nell'Alto Garda si sono verificati con minore intensità. Il decorso è stato dunque positivo ed ha permesso di avere uve sane e con una giusta maturazione al momento della raccolta.

**Zona di provenienza** Un unico vigneto posto a Ceniga davanti a Maso Lizzone. Si tratta di una zona calda, esposta ad est in cui le uve riescono a raggiungere la maturazione ottimale.

**Varietà di uva utilizzata** 80% di Cabernet Sauvignon, 10% di Cabernet Franc, 10% di Merlot.

**Tipologia del terreno** terreni a scheletro prevalente, di medio impasto, dotati di un buon contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

**Forma di allevamento** Guyot.

**Produzione** 70-80 quintali di uva ad ettaro.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Raccolta** La vendemmia si è svolta il 4 ed il 5 ottobre con un'attenta selezione manuale delle uve. L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina in cassoni da 200 kg circa, è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un apposito vinificatore in acciaio per la fermentazione alcolica.

**Vinificazione** La fermentazione alcolica è avvenuta a

# MASO LIZZONE 2017

## ROSSO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

temperatura intorno ai 24°C con macerazione sulle bucce per almeno 10 giorni per tutte le varietà in serbatoi di acciaio inox. L'affinamento si è svolto in parte in acciaio ed in parte in legno.

**Affinamento** A metà dicembre 2018, dopo più di un anno mesi di affinamento, il vino è stato assemblato ed imbottigliato il 18 gennaio 2019 producendo 2.520. All'imbottigliamento seguirà un anno di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso ed una buona consistenza.

**Olfatto** offre al naso un intenso e fine intreccio di sfumature odorose: dapprima note di frutta rossa matura e speziate, poi note più eleganti di vaniglia, burro cacao, cioccolato dolce e caffè, ed infine una nota minerale abbastanza decisa.

**Gusto** Al palato il vino riempie la bocca con intensità, equilibrio ed armonia delle sue componenti morbide e dure e si fa notare per la persistenza con cui rilascia i suoi aromi e soprattutto quella nota minerale percepita al naso. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 14% vol.

**Zuccheri** 2,2 g/l.

**Estratto secco totale** 32,9 g/l.

**Acidità totale** 4,90 g/l.

**pH** 4,90.

**Contiene solfiti.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Primi piatti conditi con ragù importanti o di selvaggina
- Carni lavorate e selvaggina da piuma in salsa
- Carré di agnello alle erbe aromatiche
- Tacchino ripieno con marroni di Drena

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18-20 °C, in bicchieri ampi e un'ora dopo la stappatura.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

### CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

15 anni.

### PALETTIZZAZIONE

**Formati** 0,75 l (1,34 kg) • 1,5 l (2,79 kg) • 3 l (4,84 kg)

**Tipo bottiglia** Bordolese

**Cartone (0,75 l)** 6 bottiglie • Peso 8,65 kg

**Misure cartone (0,75 l)** Larghezza 32,5 cm • Altezza 17 cm • Profondità 24,5 cm

**Palettizzazione (0,75 l)** 88 cartoni • Peso 780 kg • Altezza 147 cm