CUZZIOLGRANDIVINI

Roberto Mazzi

Italia - Veneto - Negrar (VR)



Mazzi

Dal 1900 in Negrar di Valpolicella

Proprietà / Fondatori Roberto Mazzi e Figli / Roberto Mazzi
Inizio Attività 1960
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 7
Bottiglie prodotte 60.000

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PUNTA DI VILLA

65% Corvina, 10% Corvinone, 20% Rondinella e 5% Molinara

Zona di produzione: Negrar
Terreno: calcareo, limo, argilloso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24 °C) avviene in vinificatore inox con leggera rottura giornaliera del cappello di vinacce, ad intervalli o continuo, tramite rotazione interna dello stesso
Affinamento: l'invecchiamento del vino è in legno per 30 mesi più ulteriori 12 di affinamento in bottiglia. Appassimento: ancora con metodo naturale in cassette e graticci in locali ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve e pigiatura secondo l'annata a metà dicembre o inizio gennaio
Colore: rosso rubino profondo
Profumo: di confettura, fiori secchi, tabacco e cioccolato
Sapore: elegante e vellutato, con un ritorno dei profumi
Grado Alcolico: 16% vol



Lazienda agricola Mazzi, di proprietà della famiglia già dall'inizio del '900, ha la propria sede sulle colline di Negrar, uno dei cinque comuni della zona classica della Valpolicella. Roberto Mazzi, intorno agli anni 60, terminati gli studi in agraria, iniziò ad imbottigliare i primi vini con il nome di azienda agricola Sanperetto, suddividendo già da allora la produzione per il nome della vigna. I vigneti sono collocati nelle ottime posizioni collinari di Calcarole, Castel, Poiega, Sanperetto e Villa alcune delle quali con le migliori esposizioni della vallata. La vinificazione delle uve distinta per singolo "terroir" offre una panoramica straordinaria della Valpolicella dove le piccole sfumature si possono ritrovare fin dal profumo dei singoli vini, sia per i tre Valpolicella che per i due Amarone prodotti. L'ubicazione nell'area "storica", ora conosciuta come classica, fanno il resto! Attualmente l'azienda agricola è condotta direttamente dai figli Stefano e Antonio – che nel pieno rispetto della tradizione lasciando sempre parlare il "terroir" – producono vini fini ed eleganti perfetti ambasciatori del proprio territorio.