

IMA X IMA



CATALOGO

2025



BARBARESCO
D.O.C.G.



BAROLO
D.O.C.G.



LANGHE
D.O.C.
NEBBIOLO



BARBERA D'ALBA
D.O.C.



DOLCETTO D'ALBA
D.O.C.



GAVI
D.O.C.G.
DEL COMUNE DI GAVI



ROERO ARNEIS
D.O.C.G.



MOSCATO D'ASTI
D.O.C.G.

MAXIMA



BARBARESCO

Denominazione di origine controllata e garantita

TERRENO Argilloso - calcareo

ESPOSIZIONE Sud, Sud-Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

PRODUZIONE 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE Condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce di circa 17 giorni.

La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 27 °C. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata.

INVECCHIAMENTO 2 anni in botti di rovere da 25 ettolitri, poi 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore Rosso granata pieno e luminoso presenta un profumo ampio e persistente con note aromatiche eleganti con fiori secchi e tabacco. Gusto armonico e di grande struttura.

MAXIMA



BAROLO

Denominazione di origine controllata e garantita

TERRENO Argilloso-calcareo con venature di sabbia **ESPOSIZIONE** Sud-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

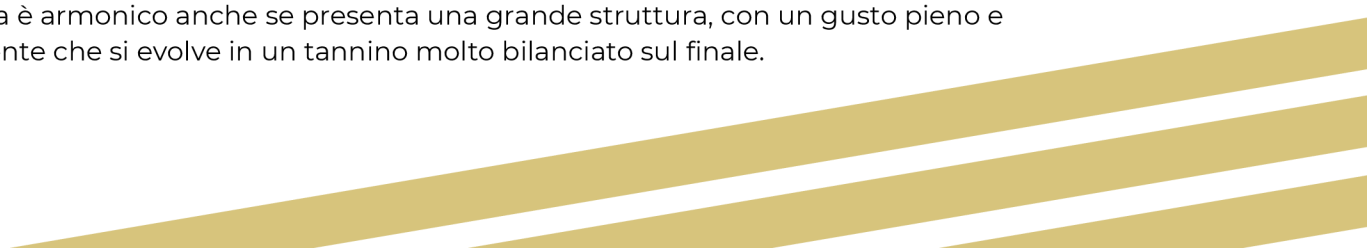
PRODUZIONE 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE Condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce di 15 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 29 °C. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata.

INVECCHIAMENTO 3 anni, di cui 2 in grandi botti di rovere di Slavonia da 26 hl, e 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino estremamente elegante e classico. Il colore appare rosso granato intenso, molto pieno e luminoso, al naso è molto ampio e persistente con sfumature di tabacco e fiori secchi. In bocca è armonico anche se presenta una grande struttura, con un gusto pieno e persistente che si evolve in un tannino molto bilanciato sul finale.



MAXIMA



LANGHE

Denominazione di origine controllata

NEBBIOLO

TERRENO Sabbioso e calcareo **ESPOSIZIONE** Sud-Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico


PRODUZIONE Max 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE Dopo la diraspatura, le due frazioni sono lasciate a macerare.
Prima della fine della fermentazione alcolica il prodotto è stato separato dalla frazione solida e decantata in acciaio fino a completamento del corretto affinamento.

INVECCHIAMENTO 9 mesi in acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Con un colore rubino incredibilmente chiaro, al naso presenta un bouquet complesso e fruttato con note di viola e rosa. In bocca è avvolgente, caldo, robusto e leggermente tannico, caratteristiche tipiche del vitigno Nebbiolo.



MAXIMA



BARBERA D'ALBA

Denominazione di origine controllata

TERRENO Sabbioso - calcareo **ESPOSIZIONE** Sud-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

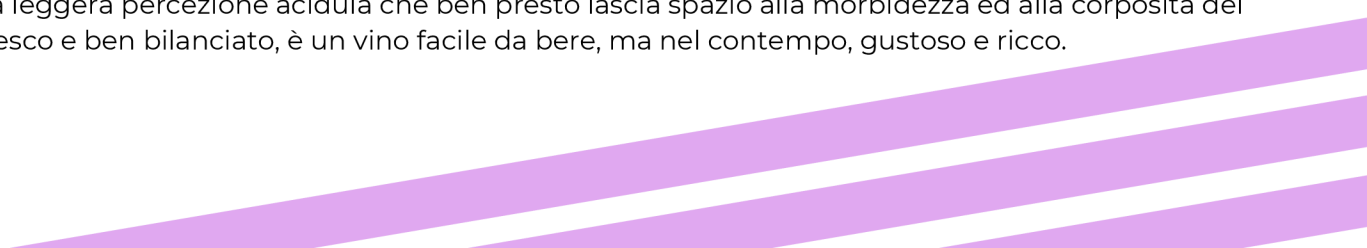
PRODUZIONE 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE Fermentazione per 15/20 gg con follatura manuale. Il 70% in vasche di acciaio, il restante 30% in botti di legno dove avviene la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di 6 mesi viene assemblato in acciaio e lasciato riposare 2/3 mesi. Ultima stabilizzazione in bottiglia per almeno 2 mesi.

INVECCHIAMENTO In acciaio e, una piccola parte, anche in botti di rovere di Slavonia da 20hl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, con profumi intensi di more, ciliege e prugne. In bocca è pieno e fragrante con una leggera percezione acidula che ben presto lascia spazio alla morbidezza ed alla corposità del vino. Fresco e ben bilanciato, è un vino facile da bere, ma nel contempo, gustoso e ricco.



MAXIMA



DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di origine controllata

TERRENO Molto sabbioso

ESPOSIZIONE Sud-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

PRODUZIONE 90 q.li/ha

VINIFICAZIONE Macerazione per 3/5 giorni a temperature tra 28° e 30° con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 gg circa. Fermentazione malolattica in acciaio e parte in legno.

INVECCHIAMENTO In acciaio e, per piccola parte, anche in legno. Assemblaggio in primavera e successivo imbottigliamento con stabilizzazione in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi. Al naso si impongono prepotentemente profumi freschi, fruttati, dolci ed eleganti mentre al palato ha un ingresso ampio e caldo che si apre poi in molteplici sapori riconducibili ad un vino ricco e concentrato. Prevale naturalmente il fruttato ed il vinoso che lasciano un lungo e gradevole retrogusto.

MAXIMA



GAVI

Denominazione di origine controllata
e garantita

DEL COMUNE DI GAVI

TERRENO Calcareo - argilloso **ESPOSIZIONE** Sud-Ovest, Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico


PRODUZIONE 95 q.li/ha

VINIFICAZIONE Dopo la pigia-diraspatura e la pressatura, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio inox, ove avviene la fermentazione in purezza a temperatura controllata di 18° per 15/20 giorni.

INVECCHIAMENTO In bottiglia per un minimo di 3 mesi dopo la fermentazione in acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore paglierino chiaro, al naso presenta note di fiori bianchi e pesca bianca, con un finale leggermente erbaceo. In bocca è piacevolmente fresco, intenso e persistente.



MAXIMA



ROERO ARNEIS

Denominazione di origine controllata e garantita

TERRENO Argilloso con marne sabbiose **ESPOSIZIONE** Sud, Sud-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico


PRODUZIONE 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE Condotta in vasche d'acciaio con batonnage, pigia-diraspatura prima e macerazione a freddo poi, soffice pressatura e fermentazione in purezza per circa 10 giorni con temperatura controllata di 16/18°.

INVECCHIAMENTO In bottiglia per un minimo di 3 mesi dopo la fermentazione in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino fresco, ampio, con sentori di fiori e mela verde al naso. In bocca si presenta secco, con sfumature di sapidità, ma allo stesso tempo armonico con piacevoli note erbacee. Caratterizzato inoltre dal suo tipico colore giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli.



MAXIMA



MOSCATO D'ASTI

Denominazione di origine controllata e garantita

TERRENO Calcareo con venature sabbiose **ESPOSIZIONE** Sud, Sud-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

PRODUZIONE 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE In autoclave di acciaio, immediata dopo la raccolta, l'uva viene pressata delicatamente ed il mosto che si ottiene viene reso brillante con chiarifica e filtrazioni in serbatoi coibentati alla temperatura di 0°. Il succo viene conservato in vasche di acciaio fino al momento dell'elaborazione in autoclave per ottenere un vino vivace. Fermentazione alcolica con l'utilizzo di Lieviti selezionati e con un controllo della temperatura di fermentazione.

INVECCHIAMENTO In acciaio a temperatura di 14/16° per 12/14 giorni e successivamente bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fresco e delicato al naso, con note aromatiche complesse ed intense. In bocca si presenta dolce, gradevolmente acidulo con un aroma molto persistente, corposo, rotondo e vellutato. Colore giallo paglierino, con riflessi leggermente dorati.