

CAMPOSTARNE VALTENESI 2019



DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 15%, Barbera 5%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI

30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Gouyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2019

Una annata caratterizzata da una primavera povera di pioggia e di un aprile che stranamente ha imbiancato le montagne sopra i 1100 mt. I mesi successivi veramente atipici per un'area definita temperata, maggio con frequenti rovesci piovosi e giugno con temperature oltre i 37 gradi...

L'opportunità di considerare una antica lavorazione del terreno ha permesso alle piogge di luglio di essere provvidenzialmente assorbite dai nostri vigneti evitando il pericoloso stress idrico.

Fioritura leggermente tardiva e produzione inferiore alle aspettative.

L'apparato fogliare rigoglioso ha permesso un'accelerazione della gradazione zuccherina e della maturazione. Una eccellente raccolta di UVE perfettamente mature, splendide, con acini ben formati e succosi e un rapporto equilibrato ed armonioso tra la parte della freschezza e quella della dolcezza.

VENDEMMIA

Rigorosamente sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la consistenza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso, con fermentazione regolare e con macerazione prolungata a contatto con le bucce, consentendo al Campostarne di acquisire una maggiore eleganza, struttura e complessità gustativa.

AFFINAMENTO

Il 100% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi, riposa poi in bottiglia per altri 6 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso, cristallino e profondo.

PROFUMO: Rabarbaro, invito di viole e frutti rossi di sottobosco ben maturi. Spirito ampio, accogliente di spezie, pepe nero e frutta secca tostata.

SAPORE: Tannini ben presenti, verticali e sinuosi. Eccellente nell'armonia, nello spessore e nella piacevole sensazione della masticabilità. Piena la lunghezza e persistenza e la setosità. Eccellente la struttura e la freschezza che ne definisce il particolare carattere dei vini di questo Lago d'annunziano.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi semi stagionati. Paste farcite e fresche al ragù, carpacci, carne salata e tartare. Manzo all'olio e selvaggina di pelo, bollito misto con salse abbinare.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI: Spiedo alla bresciana con polenta.