

## MAIM VALTENESI 2017

### DENOMINAZIONE di ORIGINE

Vatènesi

### ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 100%

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla, posizione pedecollinare con esposizione a Sud-Est.

### ETA' MEDIA DELLE VITI

Maggiore di 40 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ANDAMENTO CLIMATICO 2017

Annata caratterizzata dalla forte gelata del 17 e 18 aprile, con danni consistenti specie nelle vigne poste in aree pianeggianti, mentre tutti i vigneti allevati in terreni anche di minima pendenza non hanno avuto la minima ripercussione quantitativa e qualitativa. Le esposizioni sud/sud-est meglio influenzate dal clima temperato del lago hanno dato prova di un valore qualitativo superiore.

Dalla metà di maggio le buone temperature anche di 33°C hanno consentito un recupero ottimale della fioritura che successivamente abbinate a regolari precipitazioni hanno permesso un ottimo sviluppo fogliare con proseguimento della maturazione fino alla vendemmia. Annata di produzione contenuta ma di eccellente energia e qualità.

### VENDEMMIA

Rigorosamente da 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 Maim di acquisire una maggiore 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 oltre un anno.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Bellissimo rosso rubino con riflessi lucenti cristallino e profondo.

**PROFUMO:** Intenso di viola, frutta ben matura, sottobosco

e spezie con equilibrata sensazione di pietra focaia, pepe nero, liquirizia

**SAPORE:** Fresco e pieno di energia, eccellente equilibrio con tannini setosi e flessibili che supportano il velluto e la gentilezza tipica della varietà.

Tessitura straordinariamente fine con finale infinito che rivela una trama superba ed elegantissima.

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con prosciutto crudo, bresaola, culatello e formaggi mezzano di latteria, scaloppa di foie gras, selvaggina di piuma allo spiedo.

### CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Carne d'agnello adulto arrostito con rosmarino e melanzana alla parmigiana.

