

ROSAMARA VALTENESI 2022



DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 50 %, Marzemino 30%, Sangiovese 10 %, Barbera 10%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 25 anni – Guyot bilaterale

ANDAMENTO CLIMATICO 2022

L'andamento climatico stagionale ha avuto un decorso estremamente siccitoso caratterizzando un rallentamento nel germogliamento, risultato fondamentale nell'evitare la gelata della 1^a settimana di marzo. La ricchezza in scheletro del territorio della Valtènesi ha consentito di manifestare il primo momento di stress nella 2^a settimana di luglio, concomitante con il 1° giorno di pioggia, garantendo un perfetto stato sanitario e di maturazione fenolica.

La fioritura è avvenuta nei primi giorni di giugno senza perdita del fiore, più complicata a causa della mancanza di riserve idriche, compiuta grazie alle brine.

L'allegagione si è realizzata disomogenea sintomo di un'annata siccitosa.

L'invaiaitura corretta ha consentito di vendemmiare il 4 settembre, raccogliendo attraverso un'impegnativa selezione di uve con buona maturazione e perfettamente equilibrate. Come ormai da qualche anno la raccolta manuale ha dato valore all'esperienza della manualità, che sa raccogliere il meglio dei grappoli ben maturi. Qualità eccellente con produzione nuovamente ridotta del 20%

VENDEMMIA

Rigorosamente e da sempre a mano.

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

LA VINIFICAZIONE

La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il "cuore dell'acino".

AFFINAMENTO

Il 50% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 6 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Leggerissimo di rosa appena fiorita, quasi perla, caratteristico di un rispetto incondizionato, durante il lento sgrondo, del mosto fiore.

PROFUMO: Invitante, stimola la piacevolezza. Leggermente speziato e sottile nella più fresca eleganza. Note fruttate di pesca della vigna, piccoli frutti rossi e pepe nero. Leggero di viola, fiori di arancio, pompelmo e melograno.

SAPORE: Succoso, secco senza residualità zuccherina. Perfettamente corrispondente alle aspettative. Buona energia e verticalità con tessitura setosa e armonica. Ampio, ricco di ottima persistenza e sapidità.

Lungo il finale con leggerissimo retrogusto di mandorla di pasticceria.

ACCORDI GASTRONOMICI Ideale dall'aperitivo, esalta pesce bianco crudo, ricciola, dentice, capasanta scottata alla plancia, pepata di cozze e ogni tipo di insalata mediterranea.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI Gambero al vapore con insalatina di pesche.