

ROSAMARA VALTENESI 2019



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 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.

Valtènesi Rose' da considerare straordinari...

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 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 40% 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, leggermente speziato e sottile nella più fresca eleganza. Note fruttate di pesca della vigna, piccoli frutti rossi e pepe nero. Leggero di fiori di biancospino, pompelmo e melograno.

SAPORE: Tessitura setosa, armonico, ampio, ricco di ottima persistenza e sapidità. Lungo il finale con leggerissimo retrogusto di mandorla amara.

ACCORDI GASTRONOMICI

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

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