

ROSAMARA VALTENESI 2021



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 2021

La climatologia mediterranea e le particolarità del territorio Valtènesi di origine glaciale, hanno influito positivamente sull'andamento stagionale e per tutte le fasi fenologiche del 2021. Finalmente il ritardo di almeno 15 giorni della fioritura rispetto agli ultimi anni ha consentito di posticipare in un tempo più tradizionale la raccolta. Il 18 maggio vegetazione con germogli di solo 30/40cm e 5/6 foglie a testimoniare la speranza di un ritorno ad una vendemmia posticipata e quindi più fresca.

Le piogge di primavera/estate ben distribuite a favorire i rispettivi versanti storici interni e a lago con esposizione sud/est, rispetto a quelli esterni con esposizione sud/ovest hanno egualizzato l'indice di maturazione.

Inusuali le temperature minime e massime ad inizio invaiatura del 5 agosto (min. 15° - max 32°).

Un leggero effetto grandinigeno del 29 luglio ha interessato una piccola parte di alcuni nostri vigneti ubicati in sette comuni della Valtènesi.

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

SAPORE: 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 amara.

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.