

ROSAMARA VALTENESI 2021



HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Valtènesi

VERSCHNITT

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

BODENSTRUKTUR

Kiesmoräne mit Lehm

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Älter als 25 Jahre - Guyot zweiseitig

KLIMAVERHÄLTNISSE 2021

Das mediterrane Klima und die Gegebenheiten des Valtènesi-Gebietes eiszeitlichen Ursprungs haben die jahreszeitliche Entwicklung und alle phänologischen Phasen des Jahres 2021 positiv beeinflusst. Schließlich hat die Verzögerung der Blüte um mindestens 15 Tage im Vergleich zu den letzten Jahren die Ernte zu einem traditionelleren Zeitpunkt ermöglicht. Am 18. Mai zeugt die Vegetation mit nur 30/40 cm langen Trieben und 5/6 Blättern von der Hoffnung auf eine verspätete und damit kühlere Ernte. Gut verteilte Niederschläge im Frühjahr/Sommer begünstigten die jeweiligen historischen Innen- und Seehänge mit Süd/Ost-Ausrichtung gegenüber den Außenhängen mit Süd/West-Ausrichtung und glichen den Reifungsindex aus. Ungewöhnliche Mindest- und Höchsttemperaturen zu Beginn der Vegetationsperiode am 5. August (min. 15° - max. 32°). Ein leichter Hagelsturm am 29. Juli traf einen kleinen Teil unserer Weinberge in sieben Gemeinden des Valtènesi. Wie schon seit einigen Jahren hat die manuelle Ernte die Erfahrung der handwerklichen Fähigkeiten aufgewertet, die es versteht, das Beste aus den gut gereiften Trauben herauszuholen. Hervorragende Qualität bei erneut um 20 % reduzierter Produktion.

WEINLESE

Stets rigoros von Hand.

Beim ersten Licht des Morgens, wenn die Temperatur der Luft und der Früchte kühler ist, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

DIE WEINBEREITUNG

Die Technologie wird durch die Weinbereitung "a lacrima" (mit Tränen) vertreten, das heißt durch die Verwendung der reinen Blume durch statisches Abtropfen vor der Gärung, wodurch ein Most erhalten wird, der als das „Herz der Traube“ betrachtet werden kann.

AUSBAU

50 % des Mostes fermentiert und lagert für ca. 6 Monate in kleinen alten 228 Liter-Weißschiffen.

DIE VERKOSTUNG

FARBE: Sehr leicht wie eine gerade erblühte Rose, fast perlmuttartig, charakteristisch für eine bedingungslose Wertschätzung der Mostblüte während des langsamen Abtropfens.

BOUQUET: Einladend, leicht würzig und subtil in frischer Eleganz. Fruchtbige Noten von Pfirsich aus dem Weinberg, kleinen roten Früchten und schwarzem Pfeffer. Leicht nach Weißdornblüten, Grapefruit und Granatapfel.

GESCHMACKSNOTE: Seidenweiche, aromatische, umfassende und vielfältige Textur mit ausgezeichneter Persistenz und ausgeprägtem Geschmack. Im Abgang mit einem leichten Nachgeschmack von Bittermandel.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal als Aperitif, preist er rohen Weißfisch, Makrele, Zahnbrasse, gegrillte Jakobsmuscheln, Pfeffer-Muscheln und alle Arten an mediterranen Salaten.

EMPFEHLUNG VOM CHEF SERGIO MEI Gedämpfte Garnelen mit Pfirsichsalat.