

ROSAMARA VALTENESI 2024



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 2024

Annata caratterizzata nei mesi febbraio ed aprile con temperature minime inusuali tra -5° e + 18°.

Piogge continue ed abbondanti, oltre la normalità, fino a metà giugno con successive temperature molto elevate fino alla prossimità della vendemmia. Germogliamento fioritura ed inizio maturazione nella più consuetudine e normalità. Vendemmia regolare il 14 settembre. Uve ad eccellente maturità, ricche di succo ed energia.

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 perla, rosa appena fiorita, 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 di vigna, piccoli frutti rossi e melograno. Leggero floreale, rosa e viola appena colta. Fresco, pompelmo e ricordo marino iodato.

SAPORE: Succoso, secco senza residualità zuccherina. Perfettamente corrispondente alle aspettative. Energico, vibrante e salino. Buona verticalità con tessitura setosa e armonica. Ampio lungo il finale con leggerissimo retrogusto di agrume e 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.