

CASTELLINE VALTENESI 2023



DENOMINAZIONE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

100% Groppello Gentile

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

25 anni → Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2023

L'andamento climatico stagionale 2023 ha avuto un decorso altalenante.

Primavera caratterizzata da temperature fresche che si sono prolungate fino a luglio, Monte Baldo innevato fino al 14 maggio.

Un leggero effetto grandinigeno in aprile ha interessato un 10% dei nostri vigneti. In maggio e giugno le abbondanti piogge hanno consentito una fioritura posticipata e quindi una vendemmia leggermente tardiva.

Nonostante la pioggia abbondante, buona escursione termica fino a fine luglio.

Agosto molto caldo, con temperature costanti vicino ai 38°.

Produzione sopra le aspettative con indice di maturazione regolare.

Vendemmia leggermente posticipata per raccogliere il frutto a sua piena espressione.

La raccolta manuale delle uve ha dato valore all'esperienza del saper selezionare i grappoli perfettamente maturi.

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando le temperature dell'aria e dei frutti sono più freschi a conservare la consistenza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso, con fermentazione regolare e con macerazione prolungata a contatto con le bucce, consentendo al Castelline di acquisire una maggiore eleganza e raffinatezza gustativa.

AFFINAMENTO

Circa il 35% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino vivace, brillante e profondo.

PROFUMO: Nitido e terso con delicate note speziate.

Intenso di viola, salvia, prugne, pepe e legno d'ulivo.

SAPORE: Trama precisa e raffinata, con tannini ben presenti, dritti ma bene equilibrati. Sapido, armonico ed elegante.

Eccellente spessore, persistente la sensazione retro-gustativa.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi freschi dolci, primi piatti come risotto e pasta fresca, carni bianche arrostiti e volatili

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Sella di coniglio arrostita alla santoreggia con ragù di spugnone e fegatini