

MAIM VALTENESI 2022



DENOMINAZIONE

Valtinesi

ASSEMBLAGGIO

100% Groppello Gentile

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla, posizione pedecollinare con esposizione a Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 40 anni → Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2022

L'andamento climatico stagionale ha avuto un decorso estremamente siccitoso caratterizzando un rallentamento nel germogliamento, risultato fondamentale nell'evitare la gelata della 1ª settimana di marzo.

La fioritura è avvenuta nei primi giorni di giugno senza perdita del fiore complicata a causa della mancanza di riserve idriche, compiuta grazie alle brine.

L'allegagione si è realizzata disomogenea sintomo di un'annata siccitosa.

L'invaiaitura corretta ha consentito di vendemmiare la 2ª settimana di settembre raccogliendo attraverso un'impegnativa selezione di uve con buona maturazione e perfettamente equilibrate.

Tutti i nostri vigneti, nonostante l'annata proibitiva, hanno mostrato una grandissima capacità evolutiva e adattativa a situazioni di stress elevate, frutto di idee e principi sviluppati e ben radicati nella filosofia di Costaripa quale la non irrigazione se non di sostegno e la coltivazione in biodinamico.

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti è più fresca conservare la consistenza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Il 100% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi, riposa poi in bottiglia per oltre un anno.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Bellissimo rosso rubino con riflessi lucenti cristallino e profondo.

PROFUMO: Intenso di viola, frutta ben matura, sottobosco e spezie con equilibrata sensazione di pietra focaia, pepe nero, liquirizia

SAPORE: Fresco e pieno di energia, eccellente equilibrio con tannini setosi e flessibili che supportano il velluto e la gentilezza tipica della varietà.

Tessitura straordinariamente fine con finale infinito che rivela una trama superba ed elegantissima.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con prosciutto crudo, bresaola, culatello e formaggi mezzano di latteria, scaloppa di foie gras, selvaggina di piuma allo spiedo.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Carne d'agnello adulto arrostito con rosmarino e melanzana alla parmigiana