

MOLMENTI VALTENESI 2021



DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

60% Groppello Gentile, 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla, pedecollinare, esposizione Sud-Est

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

50 anni → Guyot

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 da sempre a mano

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più freschi 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 100% del mosto fermenta e si eleva in vecchie tonneaux di rovere bianco da 400lt per circa 24 mesi, riposa poi in bottiglia per altri 3 anni.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Leggero rosa lucente cristallino, unico nel suo genere, con tenui riflessi color perla, dorati con il tempo.

PROFUMO: Ricco e complesso. Ampio di viola, fiori bianchi dolci di pesche di vigna, agrumi, melograno, piccoli frutti rossi, spezie e zafferano.

Raccoglie nel tempo nuances di leggera vaniglia e lievi note di pepe nero.

SAPORE: Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Tessitura avvolgente, con spessore, ampio e complesso con un'originalissima sapidità e persistenza. Freschezza soave, croccante, verticale, ricco di energia sintomo di straordinaria longevità.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con cibi mediterranei, crostacei, tonno cotto e crudo, spada marinato agli agrumi.

Carpaccio di vitello o carne bianca in crema di tartufo di stagione.

Risotto con verdure e conchigliacei.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Raviolo con burrata e battuto di pomodoro crudo e basilico