

CASTELLINE VALTENESI 2024



BEZEICHNUNG

Valtènesi

VERSCHNITT

100 % Gropello Gentile

BODENSTRUKTUR

Moränischer Kiesboden mit guter Beimischung von Ton

DURCHSCHNITTliches ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

25 Jahre → Guyot.

WETTERVERLAUF 2024

Der Jahrgang ist in den Monaten Februar und April mit Tiefsttemperaturen gekennzeichnet ungewöhnlich zwischen -5° und +18°.

Ununterbrochene und reichliche Niederschläge, die über das Normale hinausgehen, bis Mitte Juni mit anschließenden sehr hohen Temperaturen bis kurz vor der Weinlese.

Knospung, Blüte und Beginn der Reifung auf die üblichste und normalste Weise. Reguläre Weinlese am 14. September. Ausgezeichnete reife Trauben, reich an Saft und Energie.

LESE

Streng immer von Hand. Bei den ersten Morgenstunden, wenn die Luft- und Traubentemperatur am kühlgsten ist, um die Festigkeit der Schale zu bewahren

VINIFIKATION

Traditionelle Rotweinbereitung mit regelmäßiger Gärung und verlängerter Maischestandzeit auf den Schalen, was dem Castelline mehr Eleganz und geschmackliche Raffinesse verleiht.

AUSBAU

Etwa 35 % des Weins reifen etwa 12 Monate in kleinen gebrauchten Weißbottichen à 228 l.

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Lebendiges, brillantes und tiefes Rubinrot.

BOUQUET: Rhabarber, einladende Veilchennoten und reife rote Waldfrüchte.

Breites, einhüllendes Bouquet mit Gewürzen, schwarzem Pfeffer und gerösteten Trockenfrüchten.

GESCHMACKSNOTE: Präzise und raffinierte Struktur, mit deutlich präsenten, geraden, aber gut ausbalancierten Tanninen. Salzig, harmonisch und elegant. Ausgezeichnete Fülle, anhaltende Nachgeschmacksempfindung.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu Wurstwaren und frischen, milden Käsesorten, ersten Gängen wie Risotto und frischer Pasta, gebratenem weißem Fleisch und Geflügel.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Gebratene Kaninchenrücken mit Bohnenkraut, Ragù aus Morcheln und Leberchen