

CASTELLINE VALTENESI 2024



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 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 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 arrostate e volatili

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

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