

CAMPOSTARNE VALTENESI 2021

DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 15%, Barbera 5%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI

30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Gouyot

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 hanno favorito i rispettivi versanti storici interni e a lago con esposizione sud/est, rispetto a quelli esterni con esposizione sud/ovest che 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 sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura 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 Campostarne di acquisire una maggiore eleganza, struttura e 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 altri 6 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso, cristallino e profondo.

PROFUMO: Rabarbaro, invito di viole e frutti rossi di sottobosco ben maturi. Spirito ampio, accogliente di spezie, pepe nero e frutta secca tostata.

SAPORE: Tannini ben presenti, verticali e sinuosi. Eccellente nell'armonia, nello spessore e nella piacevole sensazione della masticabilità. Piena la lunghezza e persistenza e la setosità. Eccellente la struttura e la freschezza che ne definisce il particolare carattere dei vini di questo Lago d'annunziano.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi semi stagionati. Paste farcite e fresche al ragù, carpacci, carne salata e tartare. Manzo all'olio e selvaggina di pelo, bollito misto con salse abbinare.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI: Spiedo alla bresciana con polenta.

