

## ROSAMARA VALTENESI 2023



### DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

### ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 50 %, Marzemino 30%, Sangiovese 10 %, Barbera 10%

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

### ETA' MEDIA DELLE VITI e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 25 anni – Guyot bilaterale

### ANDAMENTO CLIMATICO 2023

L'andamento climatico stagionale 2023 ha avuto un decorso altalenante.

Primavera caratterizzata da temperature fresche che si sono prolungate fino a luglio, Monte Baldo innevato fino al 14 maggio.

Un leggero effetto grandinigeno in aprile ha interessato un 10% dei nostri vigneti.

In maggio e giugno le abbondanti piogge hanno consentito una fioritura posticipata e quindi una vendemmia leggermente tardiva.

Nonostante la pioggia abbondante, buona escursione termica fino a fine luglio.

Agosto molto caldo, con temperature costanti vicino ai 38°.

Produzione sopra le aspettative con indice di maturazione regolare.

Vendemmia leggermente posticipata per raccogliere il frutto a sua piena espressione.

La raccolta manuale delle uve ha dato valore all'esperienza del saper selezionare i grappoli perfettamente maturi.

### VENDEMMIA

Rigorosamente e da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche 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 50% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 6 mesi.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Leggerissimo di rosa appena fiorita, quasi perla, caratteristico di un rispetto incondizionato, durante il lento sgrondo, del mosto fiore.

**PROFUMO:** Invitante, stimola la piacevolezza. Leggermente speziato e sottile nella più fresca eleganza. Note fruttate di pesca della vigna, piccoli frutti rossi e pepe nero. Leggero di viola, fiori di arancio, pompelmo e melograno.

**SAPORE:** Succoso, secco senza residualità zuccherina. Perfettamente corrispondente alle aspettative. Buona energia e verticalità con tessitura setosa e armonica. Ampio, ricco di ottima persistenza e sapidità.

Lungo il finale con leggerissimo retrogusto di mandorla di pasticceria.

**ACCORDI GASTRONOMICI** Ideale dall'aperitivo, esalta pesce bianco crudo, ricciola, dentice, capasanta scottata alla plancia, pepata di cozze e ogni tipo di insalata mediterranea.

**CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI** Gambero al vapore con insalatina di pesche.