



CAMPOSTARNE VALTENESI 2021



BEZEICHNUNG

Valtènesi DOC

VERSCHNITT

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

BODENSTRUKTUR

Kies-Moränen mit Lehm

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN

30 Jahre

ANBAUSYSTEM

Guyot

KLIMAVERHÄLTNISSE 2021

Das mediterrane Klima und die Gegebenheiten des Valtènesi-Gebietes eiszeitlichen Ursprungs haben die jahreszeitliche Entwicklung und alle phänologischen Phasen des Jahres 2021 positiv beeinflusst. Schließlich hat die Verzögerung der Blüte um mindestens 15 Tage im Vergleich zu den letzten Jahren die Ernte zu einem traditionelleren Zeitpunkt ermöglicht. Am 18. Mai zeugt die Vegetation mit nur 30/40 cm langen Trieben und 5/6 Blättern von der Hoffnung auf eine verspätete und damit kühlere Ernte. Gut verteilte Niederschläge im Frühjahr/Sommer begünstigten die jeweiligen historischen Innen- und Seehänge mit Süd/Ost-Ausrichtung gegenüber den Außenhängen mit Süd/West-Ausrichtung und glichen den Reifungsindex aus. Ungewöhnliche Mindest- und Höchsttemperaturen zu Beginn der Vegetationsperiode am 5. August (min. 15°- max. 32°). Ein leichter Hagelsturm am 29. Juli traf einen kleinen Teil unserer Weinberge in sieben Gemeinden des Valtènesi. Wie schon seit einigen Jahren hat die manuelle Ernte die Erfahrung der handwerklichen Fähigkeiten aufgewertet, die es versteht, das Beste aus den gut gereiften Trauben herauszuholen. Hervorragende Qualität bei erneut um 20 % reduzierter Produktion.

DIE WEINBEREITUNG

Traditionell in Rot, mit regelmäßiger Gärung und verlängertem Einmaischen im Kontakt mit den Schalen, wodurch der Campostarne eine größere Eleganz, Struktur und geschmackliche Komplexität erhält.

VEREDELUNG

100% des Weins wird für circa 12 Monate in kleinen, alten 228 Liter-Weißweinfässern ausgebaut, dann lagert er 6 Monate in der Flasche.

DIE VERKOSTUNG

FARBE: Intensives, kristallines und tiefes Rubinrot.

BOUQUET: Einladend nach Veilchen und reifen roten Beeren.

Reichhaltiger, behaglicher Geist aus Gewürzen, Pfeffer und gerösteten Nüssen.

GESCHMACKSNOTE: Die Tannine sind gut präsent, vertikal und geschmeidig.

Ausgezeichnet in Harmonie, in der Stärke und angenehmes Gefühl der Kaubarkeit. Volle Länge und Persistenz.

Ausgezeichnete Struktur und Frische, die den besonderen Charakter definiert.

GASTRONOMISCHER EINKLANG

Ideal mit Aufschnitt und mittelreifem Käse. Gefüllte, frische Nudeln mit Ragout, Carpaccio, Pökelfleisch und Partar.

Rindfleisch in Öl und Haarwild, gemischtes Fleisch mit passenden Soßen.

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI

Spieß nach der Art von Brescia mit Polenta.