

## MOLMENTI VALTENESI 2019



### HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Valtènesi

### VERSCHNITT

60 % Gropello Gentile, 20 % Marzemino, 10 % Sangiovese, 10 % Barbera

### BODENSTRUKTUR

Kiesmoräne mit Lehm, Vorgebirge, Süd-Ost-Exposition

### DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN

45 Jahre

### ANBAUSYSTEM

Guyot

### KLIMAVERHÄLTNISSE 2019

Ein Jahr, das sich durch einen regenarmen Frühling und einen April auszeichnet, der die Berge oberhalb von 1100 Metern seltsamerweise weiß färbte. Die folgenden Monate waren wirklich untypisch für ein als gemäßigt definiertes Gebiet, der Mai mit häufigen Regenschauern und der Juni mit Temperaturen über 37 Grad Celsius...

Die Möglichkeit, eine uralte Bodenbearbeitung in Betracht zu ziehen, hat es ermöglicht, dass die Juli-Regenfälle vorsorglich von unseren Weinbergen absorbiert werden konnten, um den gefährlichen Wasserstress zu vermeiden. Etwas späte Blüte und geringere Produktion als erwartet. Das üppige Blattwerk hat eine Beschleunigung des Zuckergehalts und der Reifung ermöglicht. Eine ausgezeichnete Weinlese perfekt reifer, prächtiger, wohlgeformter und saftiger Beeren und einem ausgewogenen und harmonischen Verhältnis zwischen Frische und Süße.

Valtènesi Rose' als außergewöhnlich zu betrachten...

### WEINLESE

Stets rigoros von Hand.

Beim ersten Licht des Morgens, wenn die Temperatur der Luft und der Früchte kühler ist, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

### DIE WEINBEREITUNG

Die Technologie wird durch die Weinbereitung "a lacrima" (mit Tränen) vertreten, das heißt durch die Verwendung der reinen Blume durch statisches Abtropfen vor der Gärung, wodurch ein Most erhalten wird, der als das „Herz der Traube“ betrachtet werden kann.

### AUSBAU

100 % des Mostes fermentiert und wird für circa 24 Monate in Weißeiche-Tonneaux von 400 l Fassungsvermögen ausgebaut, dann lagert er weitere 3 Jahre in der Flasche.

### DIE VERKOSTUNG

**FARBE:** Helles, glänzendes Rosa, einzigartig in seiner Art, mit sanften Perlreflexen, mit der Zeit golden.

**BOUQUET:** Reich und komplex. Reichlich süße weiße Jasminblüten, Weinbergpfirsiche, Mandarine und kleine rote Früchte.

Nimmt im Laufe der Zeit Nuancen von leichter Vanille und leichte Zimtnoten an.

**GESCHMACKSNOTE:** Perfekte Balance von Geschmack und Geruch. Umhüllende, reichhaltige und komplexe Struktur mit einem sehr originellen und ausgeprägten Geschmack und Persistenz.

Knackige Frische, fast zitrusartig, Zeichen für eine ausgezeichnete Langlebigkeit.

### GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ausgezeichnet mit Krustentieren, gekochtem und rohem Thunfisch oder mit Schwertfisch, der in Zitrusfrüchten mariniert wurde. Kalbs-Carpaccio oder weißes Fleisch in Trüffelcreme der Saison.

Gemüse-Risotto mit Muscheln.

*EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI*

Ravioli mit Burrata (Frischkäse) mit gehackten rohen Tomaten und Basilikum.