



Rosè Brut

Denominazione: Riviera del Garda Classico
Valtènesi DOC

Annata: 2021

Affinamento: Acciaio inox

Grado alcolico: 13 %

N° pezzi: 7 000

Formato: 0.75 lt



Uvaggio

30% Groppello, 25% Barbera, 25% Sangiovese, 20% Marzemino

Età vigneto

Viti di circa 25 anni

Terreno

La composizione litologica di questi terreni varia dalla località "Balosse" formata da terra ricca di sostanza organica, alla zona più vicina al lago con terra a prevalenza sabbiosa.

Esposizione

Est/ovest

Zona di produzione

Le uve destinate alla vinificazione di questo rosé spumante provengono da terroir diversi, che si estendono all'interno delle colline moreniche della Valtènesi.

Allevamento

Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 5/8 gemme per capo-frutto.

Resa media

110 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento

3 anni

Stagione 2021

Una primavera fresca e poco piovosa, preceduta da un inverno mite, ha portato ad un germogliamento precoce e vigoroso. Le abbondanti precipitazioni di luglio hanno ristabilito l'andamento vegetativo della pianta, evitando una sfavorevole raccolta anticipata. Lunghi periodi, con elevate escursioni termiche giorno/notte, hanno favorito una perfetta maturazione fenolica delle uve, facendo prevedere una delle migliori annate in termini di freschezza aromatica e mineralità. Questo clima durante la vendemmia, si è dimostrato particolarmente propizio.

Inizio - fine raccolta

10 Settembre - 11 Settembre

Vinificazione

Le uve selezionate, una volta in cantina, vengono pigi-diraspate e messe direttamente in pressa. Qui, dopo una breve macerazione di 4 ore, avviene una spremitura soffice che seleziona solo il primo mosto fiore. Ad estrazione ultimata il mosto viene mantenuto a 10° C e lasciato illimpidire naturalmente tramite una decantazione statica. Il limpido in seguito, viene prelevato e tramite lieviti selezionati fermentato a temperatura controllata, per la prima fermentazione alcolica. Il vino, una volta ottenuto, viene spumantizzato con metodo Charmat e lasciato maturare per circa 6 mesi in vasche di inox, per la presa di spuma. Successivamente affina per un breve periodo in bottiglia.

Aspetto sensoriale

Colore rosa salmone con riflessi corallo. All'olfatto esprime note speziate e fruttate, tra le quali spicca il pepe e un bouquet di frutti rossi, fragolina di bosco e ribes. In bocca è vellutato con una spiccata vena acida ed un finale leggermente sapido.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo. Consigliato anche con abbinamenti più golosi, come una buona pizza o una pasta fresca con un sugo mediterraneo.