



Fontanamora

Denominazione *Rivera del Garda Classico Valtènesi Doc*

Annata: 2023

Vinificazione: *Acciaio Inox*

Grado Alcolico: 12.50%

N° Pezzi: 14.000

Formato: 0.75 lt – 1.5 lt

Uvaggio: 60% Groppello, 25% Barbera, 10% Sangiovese, 5% Marzemino

Età vigneto: Viti di circa 25 anni

Terreno: Il vigneto ha una struttura mista calcareo-sabbioso e con presenza di sostanza organica.

Esposizione: Est/Ovest

Zona di produzione: Questo Valtènesi prende il nome dalla località “Fontanamora” in cui si trova il vigneto. Una perfetta esposizione est/ovest, permette una costante asciugatura dei grappoli inumiditi dalla rugiada notturna

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

Resa media: 90 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento: 4-5 anni

Stagione 2023: La stagione 2023 ha avuto connotazioni completamente diverse rispetto alle vendemmie precedenti. Tra novembre e febbraio si sono registrate piogge costanti e buone nevicate tra la fascia alpina e pre-alpina, in particolare il Monte Baldo si è presentato imbiancato fino a fine di marzo. Il germogliamento è iniziato in linea con l'annata 2022 infatti, le prime gemme cotonose si sono mostrate intorno al 14 marzo. Fino alla fine di aprile il clima è stato mite e ventilato, permettendo alla vite un germogliamento costante e graduale. Da maggio in poi invece si è verificato un vero e proprio cambio di passo, con piogge copiose e costanti preannunciando una stagione tutt'altro che facile dal punto di vista agronomico. Lo sviluppo del grappolo è stato rallentato dall'improvvisa spinta vegetativa della vite, arrivando ad accumulare un ritardo di circa 15 giorni rispetto all'annata 2022. La completa invaiatura è avvenuta con un forte ritardo generale, portando l'uva ad accumulare elevati picchi di acidità fino a fine settembre. Fortunatamente, come per le ultime 2 annate, la vendemmia è stata accompagnata da una fase di bel tempo generale, infatti i mesi di settembre e ottobre si sono dimostrati asciutti e costantemente ventilati. Il primo grappolo è stato raccolto la notte del 6 settembre e l'estrazione dei primi mosti non ha fatto altro che dimostrare la particolarità della stagione. Il clima piovoso e fresco ha caratterizzato l'annata rendendola unica dal punto di vista della freschezza gustativa e aromatica

Inizio – fine raccolta: 20 Settembre – 22 Settembre

Vinificazione: Per il Fontanamora gli uvaggi vengono vinificati separatamente, creando le diverse basi mono varietali. I grappoli selezionati, una volta in cantina, vengono pigi-diraspati e messi direttamente in pressa. Qui avviene la “crio-macerazione”, cioè l'aggiunta di ghiaccio secco, che permette di abbassare la temperatura, creando un ambiente inerte e senza ossigeno, preservando le componenti nobili del terroir della Valtènesi. Dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene mantenuto a 10° C e lasciato illimpidire naturalmente tramite una decantazione statica. Il limpido viene prelevato e tramite lieviti selezionati fermentato a temperatura controllata. Una volta ottenuti i diversi vini in purezza si assembla il taglio che porterà alla nuova annata di Fontanamora. Il blend viene lasciato maturare fino a febbraio in vasche di inox, con batonnage costanti, e in seguito lasciato affinare in bottiglia.

Aspetto Sensoriale: Colore rosa tenue con riflessi violetti. All'olfatto colpisce la complessità e l'eleganza di questo vino. Si percepiscono sentori di rosa, pesca bianca, pompelmo e la tipica nota pepata del Groppello. Al gusto risulta essere un vino di grande equilibrio: fresco, minerale e sapido, emblema della Valtènesi

Abbinamenti: Ottimo come abbinamento per l'intera cucina mediterranea, dal pesce di lago al fritto di mare. Da provare con salumi freschi e formaggi a media stagionatura.