



Fontanamora

Denominazione *Valtènesi Doc*

Annata: 2024

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 2024: *Come ormai accade, anno dopo anno dal 2020, l'inverno 2024 è stato caratterizzato da temperature miti. L' inizio del germogliamento è avvenuto regolarmente in linea con i ritmi stagionali, con piogge abbondanti rispetto alle annate precedenti.*

Il periodo estivo ci ha regalato un clima favorevole, con una buona presenza idrica grazie alle insolite precipitazioni dei mesi di luglio e agosto. Questa presenza di piogge ha caratterizzato anche la fase di raccolta, imprimendo sicuramente caratteristiche uniche all'annata, come la persistenza della sensazione di acidità.

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.*