



Fontanamora

Denominazione Valtènesi Doc

Annata: 2025

Vinificazione: Acciaio Inox

Grado Alcolico: 13 %

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 2025: L'inverno della stagione 2025 ha determinato un avvio vegetativo leggermente in ritardo rispetto al 2024, ma comunque in anticipo rispetto alla media storica. Lo sviluppo della vite è proseguito in buon equilibrio, accompagnato da una primavera tutt'altro che siccitosa. La buona disponibilità idrica ha accelerato la maturazione, portando l'uva all'invaiaitura già negli ultimi giorni di luglio.

Cruciali sono stati gli ultimi giorni di agosto, durante i quali si sono registrate precipitazioni e condizioni di umidità insolitamente elevate. Ciò ha favorito un ulteriore avanzamento della maturazione e un conseguente allineamento tra le diverse varietà. Il primo grappolo di Lugana è stato raccolto il 27 agosto; dopo una pausa di circa sette giorni è iniziata la vera e propria vendemmia, conclusasi con la raccolta dell'ultimo grappolo di Groppello il 20 settembre: una vendemmia particolarmente precoce.

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.