



## Setamora

**Denominazione:** Riviera del Garda Classico  
Valtènesi DOC

**Annata:** 2020

**Affinamento:** Acciaio inox

**Grado alcolico:** 12,50%

**N° pezzi:** 1 000

**Formato:** 0.75 lt



## Uvaggio

60% Gropello, 25% Barbera, 10% Sangiovese, 5% Marzemino

## Età vigneto

Viti di circa 25 anni

## Terreno

Questo vigneto deriva da un'antica bonifica della zona paludosa detta "Balosse".  
Il suolo è un sedimento di origine glaciale con buona presenza di sostanza organica e carbonati di calcio.

## Esposizione

Est/ovest

## Zona di produzione

Il vigneto di questo importante vino è situato nella località "Balosse".  
La zona si trova in media collina morenica, con una perfetta esposizione ai venti che spazzano il lago di Garda. Questo particolare microclima permette di ottenere una perfetta maturazione fenolica dei frutti.

## Allevamento

Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 4/5 gemme per capo-frutto.

## Resa media

90 qli/Ha

## Potenziale di invecchiamento

8-10 anni

## Stagione 2020

Un inverno rigido e piovoso ha anticipato una primavera con un clima tiepido.  
Il germogliamento è stato regolare e in linea con le stagioni precedenti.  
Una buona fioritura ha portato ad un'ottima produzione di frutti e l'invaiaatura è stata lenta ma costante. Settembre è stato un mese propizio per la vendemmia, grazie a favorevoli escursioni termiche giorno/notte, che hanno garantito un'ottimale maturazione e conservazione della struttura aromatica.

## Inizio - fine raccolta

15 Settembre - 16 Settembre

## Vinificazione

Questo vino nasce dall'idea di mettere in bottiglia il territorio della Valtènesi.  
Da più di un secolo, la vinificazione in rosa ha caratterizzato in modo indelebile la nostra vocazione vinicola. Il "Setamora", uno tra i pochi rosè affinati al mondo, è stato pensato per superare la stagionalità tipica dei vini rosa, questa sua particolarità lo rende unico nel suo genere.  
Le nostre migliori uve vengono raccolte e vinificate separatamente per varietà.  
Dopo una breve "crio-macerazione" in pressa, il mosto fiore ottenuto fermenta a temperatura controllata con lieviti selezionati.  
Una volta creati i diversi vini in purezza, si procede con un accurato assemblaggio che comincia la sua lunga evoluzione in acciaio inox.  
Ulteriori 6 mesi in bottiglia consentono poi di raggiungere quell'equilibrio che contraddistingue questo pregiato vino.

## Aspetto sensoriale

Colore ramato con riflessi dorati. Al naso è unico, con un bouquet ampio e complesso con sentori di: arancia candita, albicocca, pesca, mela, gelsomino, vaniglia, chiodi di garofano, timo ed eucalipto. Al gusto risulta morbido, fresco in acidità, sapido, minerale e di buona tannicità con un finale intenso e persistente.

## Abbinamenti

Ottimo vino da meditazione o consigliato in abbinamento con formaggi stagionati a pasta morbida, carni stufate ricche di condimento e pasticceria secca.