



Gropello

Denominazione: Riviera del Garda Classico DOC
Valtènesi DOC

Annata: 2022

Affinamento: Acciaio inox

Grado alcolico: 13,50%

N° pezzi: 15 000

Formato: 0.75 lt



Uvaggio

100% Gropello

Età vigneto

Viti di circa 35 anni

Terreno

La composizione di questi terreni ha una struttura mista che varia dal sabbioso/ghiaioso al calcareo/argilloso.

Esposizione

Nord-est/sud-ovest

Zona di produzione

Questa varietà storica e autoctona è coltivata in tutto l'areale della Valtènesi. Il Gropello trova in questa zona un microclima perfetto, perché la sua delicata buccia è costantemente ventilata dalle brezze del Garda. Queste particolari condizioni, garantiscono un'ottimale maturazione e ne conservano la struttura aromatica.

Allevamento

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

Resa media

80 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento

10 anni

Stagione 2022

L'inizio della stagione 2022 è stato molto simile alla stagione 2021.

I mesi di novembre e dicembre sono stati caratterizzati da un clima insolitamente mite e poco piovoso. I mesi successivi invece, hanno fatto segnare un buon abbassamento delle temperature portando la vite ad un germogliamento tardivo e non precoce come è stato negli anni precedenti. Le fasi successive di fioritura e allegagione sono state accompagnate da un clima secco garantendo un'ottima fase di maturazione in termini di sanità del frutto e della vite. Solo le piante più giovani, con un apparato radicale poco sviluppato, hanno subito stress idrici ed è stato necessario ricorrere ad irrigazioni di soccorso. A metà agosto, l'arrivo della pioggia è stato provvidenziale nella fase finale d'inviatura e maturazione del grappolo inoltre, le forti escursioni termiche giorno/notte ne hanno preservato le componenti fenoliche.

Settembre è stato soleggiato e ventilato, ciò ha contribuito ad accelerare la maturazione, che ha visto un anticipo di circa 15 giorni rispetto alle annate precedenti.

La vendemmia è iniziata circa a metà agosto, esclusivamente in notturna, per evitare le alte temperature diurne, permettendo così di conservare il corredo aromatico delle uve.

Inizio - fine raccolta

22 Settembre - 25 Settembre

Vinificazione

Il Gropello segue la classica vinificazione in rosso. L'uva dopo la pigi-diraspatura fermenta direttamente in vasca, a temperatura controllata con lieviti selezionati e macerazione sulle proprie bucce. Durante i 15 giorni di fermentazione alcolica vengono effettuati rimontaggi e follature costanti per mantenere sommerso il cappello di vinacce. Al termine di questo processo avviene la svinatura e la separazione tra vino fiore e torchiato. In seguito inizia la fermentazione malo-lattica, che trasforma l'acido malico in acido lattico, donando al vino maggiore morbidezza. È necessario poi, un taglio preciso per bilanciare la parte di vino fiore con il torchiato, con l'obiettivo di equilibrarne la struttura con la giusta dose di tannicità. Una breve maturazione in acciaio fino alla primavera seguente, permette al Gropello di illimpidire naturalmente. Successivamente affina per 6 mesi in bottiglia.

Aspetto sensoriale

Colore rosso rubino scarico con riflessi granati. All'olfatto esprime la principale caratteristica del Gropello: la spezia. Il bouquet evolve dal sentore di pepe nero al cuoio con un finale di marasca sotto spirito. Al gusto risulta vivace con una buona vena acida ed un finale addolcito dai tannini gentili dell'uva.

Abbinamenti

Accompagna carni rosse grigliate o in umido, salumi speziati e formaggi di media stagionatura.