



Seselle

Denominazione: Valtènesi DOC

Annata: 2024

Vinificazione: Acciaio inox;
Barrique e botte di rovere francese

Grado Alcolico: 13 %

N° Pezzi: 7 000

Formato: 0.75 lt - 1,5 lt

Uvaggio: 85% Groppello, 15% Rebo

Età vigneto: Viti di circa 50 anni

Terreno: La composizione geologica di questo terreno varia dall'argilla calcarea alla sostanza organica ricca in carbonato di calcio

Esposizione: Nord-est/sud-ovest

Zona di produzione: Il vigneto è situato sulle sponde del lago in località "Seselle" a Moniga del Garda. Le viti di circa 50 anni d'età rappresentano un'eredità importante da custodire.

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

Resa media: 80 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento: 15 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.

Vendemmia: 3 Ottobre

Vinificazione: Il Seselle compie una fermentazione in rosso con la vinificazione separata dei due uvaggi che lo compongono. Una volta in cantina, 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. Successivamente il Rebo matura in barrique e il Groppello affina in botte grande di rovere da 20 hl. Trascorsi circa sei mesi, i due vini vengo assemblati in vasca d'inossidabile. Dopo un breve riposo il blend conclude l'affinamento con 6 mesi in bottiglia.

Aspetto Sensoriale: Colore rosso rubino carico con riflessi granati. Il profumo spazia tra le tostature dei diversi legni, la vaniglia, il cacao e una leggera nota balsamica sul finale. Al palato è un vino di raro equilibrio, fine, elegante e persistente che rimanda agli aromi fruttati e speziati percepiti nella fase olfattiva.

Abbinamenti: Accompagna perfettamente piatti a base di carne rossa e il tipico spiedo bresciano. Consigliato anche con formaggi stagionati e a pasta morbida come gorgonzola, taleggio e stracchino.