



Seselle

Denominazione Riviera del Garda Classico Valtènesi DOC

Annata: 2022

Vinificazione: Barrique e botte grande di rovere francese.

Prosegue in acciaio inox fino alla messa in bottiglia.

Grado Alcolico: 14 %

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 40 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 2023: 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 sviluppano, 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.

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'inox. 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.