



Seselle

Denominazione *Valtènesi DOC*

Annata: *2023*

Vinificazione: *Acciaio inox*

Grado Alcolico: *14 %*

N° Pezzi: *7 000*

Formato: *0.75 lt - 1,5 lt*

Uvaggio: *85% Gropello, 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: *La stagione 2023 ha avuto connotazioni completamente diverse rispetto alle vendemmie precedenti. Tra novembre e febbraio si sono registrate piogge costanti e buone neviccate tra la fascia alpina e pre-alpina, in particolare il Monte Baldo si è presentato imbiancato fino a fine di marzo. Il germogliamento è iniziato in linea con l'annata 2022 infatti, le prime gemme cotonose si sono mostrate intorno al 14 marzo. Fino alla fine di aprile il clima è stato mite e ventilato, permettendo alla vite un germogliamento costante e graduale. Da maggio in poi invece si è verificato un vero e proprio cambio di passo, con piogge copiose e costanti preannunciando una stagione tutt'altro che facile dal punto di vista agronomico. Lo sviluppo del grappolo è stato rallentato dall'improvvisa spinta vegetativa della vite, arrivando ad accumulare un ritardo di circa 15 giorni rispetto all'annata 2022. La completa invaiatura è avvenuta con un forte ritardo generale, portando l'uva ad accumulare elevati picchi di acidità fino a fine settembre. Fortunatamente, come per le ultime 2 annate, la vendemmia è stata accompagnata da una fase di bel tempo generale, infatti i mesi di settembre e ottobre si sono dimostrati asciutti e costantemente ventilati. Il primo grappolo è stato raccolto la notte del 6 settembre e l'estrazione dei primi mosti non ha fatto altro che dimostrare la particolarità della stagione. Il clima piovoso e fresco ha caratterizzato l'annata rendendola unica dal punto di vista della freschezza gustativa e aromatica*

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 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.*