



Setamora

Denominazione Valtènesi DOC

Annata: 2020

Vinificazione: Acciaio inox

Grado Alcolico: 12.50 %

N° Pezzi: 2 800

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'inviatura 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.

Vendemmia: 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.