



## Setamora

Denominazione *Valtènesi DOC*

Annata: 2022

Vinificazione: *Acciaio inox*

Grado Alcolico: 12.50 %

N° Pezzi: 2 600

Formato: 0.75 lt

**Uvaggio:** 60% Groppello, 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 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 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'invasatura 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:** 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.*