



## Fontanamora

**Denominazione:** Riviera del Garda Classico Valtènesi DOC

**Annata:** 2021

**Affinamento:** vasche acciaio inox

**Grado alcolico:** 13%

**N° pezzi:** 14000

**Formato:** 0.75L



### Uvaggio

Groppello 60% Barbera 25% Sangiovese 10% Marzemino 5%

### Età vigneto

Viti di circa 25 anni

### Terreno

Vigneto derivato da un'antica bonifica della zona umida detta "Balosse". Terreno ricco in struttura e sostanza organica con una buona presenza in carbonato di calcio.

### Esposizione

Est/ovest

### Zona di produzione

Questo Valtènesi prende il nome dalla località in cui sorge il vigneto. E' situato nella zona più alta del comune di Moniga, ben ventilato e con uno splendido affaccio sul nostro lago. Il vigneto ha una perfetta esposizione est/ovest da cui trae beneficio grazie all'illuminazione diretta delle prime luci dell'alba. Questo permette una costante asciugatura dei grappoli appena usciti dalla rugiada notturna.

### Allevamento

Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 4/5 gemme per capo-frutto.

### Resa media

80 qli/Ha

### Potenziale di invecchiamento

4-5 anni

### Stagione 2021

Un inverno mite ha accolto una primavera fresca e asciutta che ha portato ad un germogliamento precoce e vigoroso. Le abbondanti precipitazioni di luglio hanno frenato e riallineato l'andamento vegetativo della pianta rispetto alle annate precedenti evitando quindi una sfavorevole raccolta prevista a fine agosto. I mesi estivi ci hanno regalato clima favorevole ed equilibrato, senza eccessivi picchi di caldo ed una buona presenza idrica. Durante tutto il tempo della vendemmia, dalla seconda decade di settembre agli ultimi giorni, le temperature sono rimaste stabili.

Lunghi periodi senza pioggia ed elevati sbalzi termici giorno/notte hanno favorito una perfetta maturazione fenolica delle uve facendo prevedere una delle migliori annate in termini di freschezza aromatica e mineralità.

### Inizio - fine raccolta

20 Settembre - 22 Settembre

### Vinificazione

Per questo importante vino le uve vengono vinificate separatamente creando le diverse basi monovarietalì. Le uve selezionate, una volta in cantina, vengono diraspate e pompate direttamente pressa. Al suo interno, come nel caso del Fenil boi, vengono raffreddate tramite ghiaccio secco che permette una pressatura in assenza di ossigeno, preservando le componenti nobili ed uniche del terroir e della Valtènesi. Dopo una breve crio-macerazione l'uva subisce una pressatura soffice. Il mosto fiore viene raffreddato a 10 C° e lasciato illimpidire naturalmente tramite una decantazione statica. Il limpido in seguito viene prelevato e tramite lieviti selezionati fermentato a temperatura controllata. Una volta ottenuti i diversi vini in purezza si assembla il taglio che porterà alla nuova annata di Fontanamora. Il vino nuovo affina fino a febbraio con batonnage cadenzati e cotanti, successivamente viene chiarificato e filtrato per la messa in bottiglia. Segue un breve affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

### Aspetto sensoriale

Colore rosa corallo con riflessi violetti. All'olfatto colpisce la complessità e la finezza di questo vino. Il sentore di pesca a polpa bianca evolve verso l'agrumato lasciando trasparire i sentori di fiori d'arancia e la tipica nota pepata del Groppello. In bocca risulta essere un vino con spiccate sensazioni di freschezza, mineralità e sapidità, lasciando una sensazione di succosità unica, simbolo del territorio della Valtènesi.

### Abbinamenti

Ottimo abbinamento a tutto pasto per l'intera cucina mediterranea, dal pesce di lago al tipico fritto di mare. Da provare come semplice aperitivo nelle calde sere d'estate.