



## Seselle

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

**Annata:** 2021

**Affinamento:** affinamento in barrique e botte grande d'acacia da 20hL.

Prosegue l'affinamento in vasca di acciaio inox fino al momento della messa in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13%

**N° pezzi:** 15000

**Formato:** 0.75L - 1,5L



## Uvaggio

Groppello 60% Rebo 40%

## Età vigneto

Viti di circa 50 anni

## Terreno

La composizione geologica di questo terreno varia dalla buona presenza di argilla calcarea e sostanza organica ricca in carbonati.

## Esposizione

Nord-est/sud-ovest

## Zona di produzione

Il vigneto è situato nella campagna vista lago in località Seselle a Moniga del Garda. Le viti di circa 50 anni d'età rappresentano l'eredità più importante da coltivare e 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

## Inizio - fine raccolta

3 Ottobre - 3 Ottobre

## Vinificazione

Il Seselle segue la tipica fermentazione in rosso con la vinificazione separata dei due uvaggi quindi, una volta in cantina l'uva viene diraspata e pompata direttamente in vasca. Qui comincia la fermentazione alcolica con temperatura controllata, lieviti selezionati e la macerazione sulle proprie bucce. Durante i 15 gg di fermentazione vengono effettuati rimontaggi e follature costanti per mantenere sommerso il cappello di vinacce. A zero gradi babo viene successivamente svinato e diviso tra vino fiore e torchiato. Completata la fermentazione malolattica si va a ricomporre con un taglio preciso la parte di vino fiore con il torchiato, cercando di andare a bilanciare il corpo del vino con la giusta dose di tannicità. Successivamente il Rebo prende la strada dell'affinamento in barrique mentre il groppello affina in una botte grande d'acacia da 20hL. Dopo circa sei mesi di affinamento i due vini vengono assemblati. Prosegue l'affinamento in vasca di acciaio inox fino al momento della messa in bottiglia, solo dopo l'illimpidimento, con un affinamento di 6 mesi prima della messa in commercio.

## Aspetto sensoriale

Colore rosso rubino scarico con riflessi granati dovuti all' invecchiamento. Il naso esprime subito la tostatura dei diversi legni, la vaniglia e il cacao la fanno da padrone con una leggera nota di erba balsamica sul finale. In bocca rispecchia le prerogative dei grandi vini rossi del lago dove l'eleganza e la mineralità rispecchiano in pieno le caratteristiche del terroir da cui prende origine questo grande vino.

## Abbinamenti

Si accompagna a qualsiasi tipologia di carne. La sua spiccata eleganza è in grado di avvolgere e rispettare carni bianche come il coniglio in umido o il tipico spiedo bresciano con polenta.