



Setamora

Denominazione: Riviera del Garda Classico Valtènesi DOC

Annata: 2020

Affinamento: acciaio inox con breve affinamento di 60 giorni in botte piccola esausta

Grado alcolico: 12,50%

N° pezzi: 1000

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 di carbonati di calcio.

Esposizione

Est/ovest

Zona di produzione

Questo Valtènesi è il fratello maggiore del Fontanamora. Il vigneto da cui prende origine il vino è lo stesso del Fontanamora, ben ventilato e con uno splendido affaccio sul nostro lago. 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

90 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento

8-10 anni

Inizio - fine raccolta

15 Settembre - 16 Settembre

Vinificazione

Il Setamora nasce dall'idea di mettere in bottiglia il territorio della Valtènesi. Da più di un secolo in questa terra è presente la vinificazione in rosa che anno dopo anno ha segnato in modo indelebile la cultura del nostro territorio. Questo vino è uno dei pochi vini rosa al mondo ad essere studiato e vinificato con l'obiettivo della messa in commercio almeno due anni dopo la vendemmia. Come nel caso del Fontanamora le uve vengono vinificate separatamente creando le diverse basi mono varietali. Una volta selezionate vengono diraspate e pompate direttamente pressa. Al suo interno, come nel caso del Fenil boi, vengono raffreddate tramite ghiaccio secco il quale 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 effettua l'assemblaggio che porterà alla nuova annata di Setamora. Identificato il vino questo segue la strada dell'affinamento in legno, principalmente botte piccola esausta per 60 gg. Trascorso questo periodo viene nuovamente affinato in inox per maturare ed addolcire le componenti tanniche appena acquisite. Passati i due anni dalla vendemmia viene nuovamente chiarificato e filtrato per la messa in bottiglia. Segue un affinamento in bottiglia di sei mesi prima della messa in commercio.

Aspetto sensoriale

Colore ramato con riflessi dorati. All' naso il vino risulta sorprendentemente unico. Il bouquet spazia da sentori di arancia candita, albicocca e menta. Il gusto risulta vivace e fragrante con un incredibile vena minerale che risulta dissetante e mai disarmonica.

Abbinamenti

Si consigliano abbinamenti coraggiosi, mai come aperitivo ma sempre accompagnato da cibi speziati, meglio ancora se derivati da culture ricche di spezie ed erbe balsamiche. Da provare anche come abbinamento a dolci ricchi in cremosità.



Setamora

Denominazione: Riviera del Garda Classico Valtènesi DOC

Annata: 2020

Affinamento: acciaio inox con breve affinamento di 60 giorni in botte piccola esausta

Grado alcolico: 12,50%

N° pezzi: 1000

Formato: 0.75L



Uvaggio

Croppello 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 di carbonati di calcio.

Esposizione

Est/ovest

Zona di produzione

Questo Valtènesi è il fratello maggiore del Fontanamora. Il vigneto da cui prende origine il vino è lo stesso del Fontanamora, ben ventilato e con uno splendido affaccio sul nostro lago. 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

90 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento

8-10 anni

Inizio - fine raccolta

15 Settembre - 16 Settembre

Vinificazione

Il Setamora nasce dall'idea di mettere in bottiglia il territorio della Valtènesi. Da più di un secolo in questa terra è presente la vinificazione in rosa che anno dopo anno ha segnato in modo indelebile la cultura del nostro territorio. Questo vino è uno dei pochi vini rosa al mondo ad essere studiato e vinificato con l'obiettivo della messa in commercio almeno due anni dopo la vendemmia. Come nel caso del Fontanamora le uve vengono vinificate separatamente creando le diverse basi mono varietali. Una volta selezionate vengono diraspate e pompate direttamente pressa. Al suo interno, come nel caso del Fenil boi, vengono raffreddate tramite ghiaccio secco il quale 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 effettua l'assemblaggio che porterà alla nuova annata di Setamora. Identificato il vino questo segue la strada dell'affinamento in legno, principalmente botte piccola esausta per 60 gg. Trascorso questo periodo viene nuovamente affinato in inox per maturare ed addolcire le componenti tanniche appena acquisite. Passati i due anni dalla vendemmia viene nuovamente chiarificato e filtrato per la messa in bottiglia. Segue un affinamento in bottiglia di sei mesi prima della messa in commercio.

Aspetto sensoriale

Colore ramato con riflessi dorati. All' naso il vino risulta sorprendentemente unico. Il bouquet spazia da sentori di arancia candita, albicocca e menta. Il gusto risulta vivace e fragrante con un incredibile vena minerale che risulta dissetante e mai disarmonica.

Abbinamenti

Si consigliano abbinamenti coraggiosi, mai come aperitivo ma sempre accompagnato da cibi speziati, meglio ancora se derivati da culture ricche di spezie ed erbe balsamiche. Da provare anche come abbinamento a dolci ricchi in cremosità.