



Rosè Brut

Denominazione: Riviera del Garda Classico
Valtènesi DOC

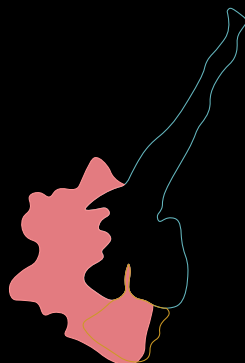
Annata: 2021

Affinamento: acciaio inox

Grado alcolico: 13%

N° pezzi: 7000

Formato: 0.75L



Uvaggio

Groppello 30% Barbera 25% Sangiovese 25% Marzemino 20%

Età vigneto

Viti di circa 25 anni

Terreno

La composizione geologica di questi terreni varia tra la località “Balosse” composta da terra scura ricca in sostanza organica, alla zona più vicina al lago, terra leggera a prevalenza sabbiosa.

Esposizione

Est/ovest

Zona di produzione

Le uve destinate alla vinificazione di questo rosé spumante provengono da terroir diversi distribuiti all'interno dell'anfiteatro morenico della Valtènesi, dalle colline più interne al terroir più vicino alle sponde del lago di Garda.

Allevamento

Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 5/8 gemme per capo-frutto.

Resa media

120 qli/Ha

Potenziale di invecchiamento

6 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

10 Settembre - 11 Settembre

Vinificazione

Le uve selezionate, una volta in cantina, vengono diraspate e pompate nella pressa. Qui, dopo una breve macerazione di 4 ore, avviene la spremitura soffice che seleziona solo il primo mosto fiore. A pressatura ultimata il mosto viene mantenuto a 10 C° e lasciato illimpidire naturalmente tramite una decantazione statica. Il limpido in seguito viene prelevato e tramite lieviti selezionati viene effettuata la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino ottenuto prende la strada della spumantizzazione metodo charmat ovvero una seconda fermentazione o presa di spuma in serbatoi di acciaio inox predisposti. Completato lo charmat lungo di sei mesi il vino viene filtrato e successivamente imbottigliato. Segue un breve affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Aspetto sensoriale

Colore rosa salmone con riflessi corallo. Al naso esprime le tipiche note varietali speziate e fruttate tra le quali spicca la leggera nota pepata con un deciso bouquet di piccoli frutti rossi, fragolina e ribes. In bocca si presenta cremoso con una spiccata vena acida ed un finale leggermente sapido.

Abbinamenti

Come il suo gemello a base Lugana è perfetto come aperitivo, si sposa bene a tutto pasto grazie al dosaggio brut. Essendo un rosé può spingersi anche su abbinamenti più golosi, come una buona pizza o una pasta fresca condita da un sugo mediterraneo.