



MONTONALE

ROSA DI NOTTE 2022

VALTENESI CHIARETTO DOC



Dieser Roséwein nimmt in einer Nacht Form und Farbe an: die sanft gepressten Trauben werden kalt gemischt. Das Ergebnis ist Rosa di Notte, Hauptfigur in der Tradition der Roséweine des Gardasees. Er ist duftend, zart und überrascht mit seiner Vielseitigkeit und Eleganz.

Rebsorten: Groppello, Marzemino, Barbera und Sangiovese, Handlese.

Weinberg: La Madonnina, 3,5 Hektar kleine Einzellage, die sehr nah am Gardasee liegt und von guter Belüftung der lokalen Winde auch im Sommer profitiert.

Boden: mineralreicher Lehm-Kalk-Boden.

Reberziehung: Guyot-Erziehung, 5/6 Knospen pro Pflanz.

Saison im Weinberg: der Jahrgang 2022 erlebte einen frühen Frühling. Der Regen Ende August und Anfang September begünstigte die perfekte Reifung der Trauben, und dank unserer Lehmböden, die Feuchtigkeit speichern, haben die Reben die heiße Jahreszeit sehr gut überstanden. Mit einer Verringerung der Traubenmenge um 15 % können wir sagen, dass der günstige Jahrgang dem Wein mehr Struktur, Frische und Säure verliehen hat. Die von Hand in Kisten durchgeführte Ernte begann Mitte September und endete Anfang Oktober.

Ertrag: 10 Tonnen pro Hektar.

Weinherstellung: die Trauben werden ausgewählt und bevor das Pressen abgekühlt, um die aromatischen Vorläufer zu erhalten; dann werden sie ertrappt und zerdrückt. Die Beeren werden für eine ganze Nacht in Edelstahlbehältern auf der Maische, das heißt mit Traubenschalen gelegen, und die Farbe wird ständig überwacht. Der Traubensaft wird durch die traditionelle Vinifikation „a lacrima“ (Träne) gewonnen: das besteht aus der Gewinnung des reinen Mostes durch die statische Entwässerung vor der Gärung, um das reine Herz der Beere ohne die Pressung zu erhalten. Die Klärung des Mostes wird durch natürliche Einschwingzeit getan; der Most wird für etwa 10 Tage in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein wird dann für mindestens 6 Monate mit konstantem *Bâtonnage* auf der Feinhefe gelagert.

Beschreibung: hellrosa Farbe mit leichten kupfernen Reflexen. Die Nase präsentiert eine Reihe von blumigen und fruchtigen Nuancen, in denen Empfindungen von Rose, Walderdbeere und Erinnerungen an Granatapfel hervorstechen. Der Geschmack ist zunächst seidig und samtig und wird dann lebendig, belebt durch frische Himbeernoten und eine faszinierende, würzige Mineralität, die sich im Abgang entfaltet.

Alkohol: 13% Vol.

Speiseempfehlungen: sehr vielseitig, perfekt zu gebratenem Fisch und Gemüse, zu weißem Fleisch, zu Aufschnitt und leckeren Salaten, zur Pizza. Probieren Sie ihn mit „sarde fritte del Garda alla bresciana“, ein typisches Gericht mit gebratenen Sardinen!