



# MONTONALE

## ROSA DI NOTTE

VALTENESI CHIARETTO 2020

*Dieser Roséwein nimmt in einer Nacht Form und Farbe an: die sanft gepressten Trauben werden kalt gemaischt. 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 kühle und trockene Frühling ermöglichte ein Vorverlegen des Beginns der Reifung der Trauben, danach abgefallen durch die Niederschläge im Juli. Der Rest des Sommers war klimatisch positiv, ohne gefürchtete Spitzenwärme. Unter diesen Voraussetzungen sind Angenehme und Frische die Merkmale dieses Jahrgangs. Die von Hand in Kisten durchgeführte Ernte folgte zwei Phasen und begann am 10. September und endete am 20. 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) gewinnen: 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:** eine helle rosa Farbe mit leichten Kupfertönen, bietet die Nase eine breite Palette von floralen und fruchtigen Nuancen: Duft von roten Rosen, Erdbeere und Granatapfel heben sich in der verführerischen Bouquet. Am Gaumen ist er anfangs seidig und samtig, wird dann durch erfrischenden Noten von Himbeere und faszinierender Mineralik im Finale erobert.

**Alkohol:** 13% Vol.

**Speisempfehlungen:** 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!