



MONTONALE

PRIMESSENZA METODO CLASSICO ROSÉ 2019

Aus den Gropello-Weinbergen, die auf frischen, lehmigen Böden wachsen, stammen die Trauben, die dieser Schaumwein gewidmet sind, der Rosé-Version von Primessenza. Er wurde kreiert, um das Potenzial des Gropello zu erkunden, einer autochthonen Rebsorte aus dem Gardasee-Gebiet, die durch die zweite Gärung in der Flasche eine besonders spannende, lebendige Persönlichkeit erhält.

Rebsorte: 100% Gropello, Handlese.

Weinbergen: die geeignetsten Trauben werden aus den Weinbergen des Weinguts im Dorf Montonale ausgewählt, die einer konstanten Belüftung ausgesetzt sind, die eine optimale Reifung der Trauben ermöglicht.

Boden: mineralreicher Lehm-Kalk-Boden.

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

Ertrag: 10 Tonnen pro Hektar.

Saison im Weinberg: der kalte und regnerische Frühling hat zu einer Verzögerung des Reifebeginns der Trauben geführt, sodass die phänologische Reife zu einem optimalen Zeitpunkt erreicht wurde und alle Aromavorläufer bestmöglich erhalten blieben. Dies spiegelt sich auch in einem ausgeprägten Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol wider. Die Ernte, die von Hand in Kisten durchgeführt wurde, begann Ende September und endete Mitte Oktober.

Weinherstellung: die Trauben werden ausgewählt und bevor dem Pressen abgekühlt, um der aromatischen Vorläufer zu bewahren. Eine sanfte Pressung mit der Abwesenheit von Sauerstoff erfolgt, um Oxidation der edlen Komponenten der Traube zu vermeiden. Man wählt nur den Saft, der unter sehr sanftem Druck gewonnen wird; der Most wird durch natürliche Dekantierung geklärt und gärt 10 Tage lang in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Der Wein reift mindestens 6 Monate auf der edlen Hefe mit konstanter *Bâtonnage*. Im Frühjahr wird er abgefüllt und eine zweite Gärung in der Flasche bei einer kontrollierten Temperatur von 12° C beginnt. Bei der Gärung wird derselbe Most hinzugefügt, um die Authentizität zu bewahren und die autochthone Seite seines Charakters hervorzuheben. Er erreicht einen Druck von 6 bar und verbleibt mindestens 36 Monate lang in der liegenden Flasche in Kontakt mit den Hefen. Nach Abschluss der Reifung wird er degorgiert und ruht mindestens 6 Monate lang in der Flasche.

Beschreibung: zartrosa Farbe mit leuchtenden kupferfarbenen Reflexen. In der Nase entfaltet er verlockende Noten von Stachelbeere, Walderdbeere, rotem Apfel und Mandarinschale, die sich zu Aromen von frischem Brot und nassem Stein entwickeln. Die feine Perlage kitzelt den Gaumen, die Note von Walderdbeere kehrt zurück, begleitet von Aromen von weißer Johannisbeere und Brotkruste. Frisch und lebhaft, mit einem delikaten mineralischen Abgang.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Speiseempfehlungen: ein vielseitiger Schaumwein, der zu verschiedenen Speisen passt. Probieren Sie ihn zu Vorspeisen mit Fisch aus dem See, Risotto mit Meeresfrüchten und delikaten Hauptgerichten mit weißem Fleisch. Er unterstreicht die schlichte Perfektion der Pizza Margherita.

