



MONTONALE

ROSA DI NOTTE 2023

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: Gropello, 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: Aufgrund der unterdurchschnittlichen Temperaturen im April und Mai begann der Knospenaustrieb mit einer leichten Verzögerung. Trotz des Hagelsturms am 25. April, der die Triebelastung der Pflanze verringerte, lief die Saison bis zum erneuten Hagelsturm am 24. Juli, der für einen weiteren Mengenverlust sorgte, regulär weiter. Der Sommer zeigte keine Hitzespitzen und die Trauben reiften optimal bis zur Ernte, die Mitte September begann und in den ersten Oktobertagen endete.

Ertrag: 10 Tonnen pro Hektar.

Weinherstellung: die Trauben werden ausgewählt und bevor das Pressen abgekühlt, um die aromatischen Vorläufer zu erhalten; dann werden sie ertrappelt 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.

Alkoholgehalt: 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!

