



MONTONALE

LA VENGA

VINO ROSSO 2020



Dalle uve Barbera e Marzemino coltivate sulla sponda meridionale del Lago di Garda nasce La Venga. Il nome del vino rimanda all'omonimo vigneto dal quale, grazie ai suoi terreni freschi e argillosi, arrivano grappoli capaci di conferirgli spiccata acidità, piacevolezza e vibrante personalità.

Vitigno: 60% Barbera, 40% Marzemino.

Vigneti di origine: La Venga, situato nel borgo di Montonale, con buona esposizione ed eccellente ventilazione.

Terreno: argilloso, calcareo e ricco di minerali.

Forma di allevamento: Guyot, 5/6 gemme per pianta.

Stagione in campo: la primavera fredda e piovosa ha provocato uno slittamento dell'inizio della maturazione delle uve, arrivando così alla maturazione fenologica in un periodo ottimale e preservando al meglio tutti i precursori aromatici. Questo si riflette anche in uno spiccato equilibrio tra acidità e alcol. La raccolta, effettuata a mano in cassette, si è svolta attorno a fine settembre.

Resa media: 100 quintali per ettaro.

Vinificazione: i grappoli vengono selezionati e vendemmiati a mano, quindi vengono pigia-diraspati ed inizia la fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni. Successivamente si procede con la svinatura (separazione del vino dalle vinacce) e il vino è lasciato a maturare in serbatoi di acciaio inox per circa 8 mesi; segue poi un affinamento di almeno 6-8 mesi in bottiglia.

Aspetti organolettici: colore rosso rubino con sfumature porpora. Al naso rivela profumi di frutta rossa croccante, in cui spiccano ciliegia e prugna. Al palato è gradevolmente snello, retto da piacevole freschezza e ben calibrato calore alcolico, rimanda al frutto succoso e croccante, rivelando un finale fresco e persistente. La finissima trama tannica rende il sorso accattivante e invita al riassaggio.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Abbinamenti: pasta con sughi di carne, lasagne al ragù, tagliata di manzo, salumi pregiati e formaggi di media stagionatura. Da provare con le lumache alla bresciana.