



MONTONALE

## ROSA DI NOTTE 2025

VINO ROSATO



*Ein Rosé, der in einer Nacht Gestalt und Farbe annimmt: in der Nacht, in der die Trauben sanft gepresst und kalt mazeriert werden. Das ist Rosa di Notte, Protagonist in der Tradition der Roséweine des Gardasees. Duftend und delikat, überrascht er durch seine Vielseitigkeit und Eleganz.*

**Rebsorten:** Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese, Handlese.

**Weinberg:** La Madonnina, 3,5 Hektar mit guter Südlage und ausgezeichneter Belüftung; es ist der Weinberg, der dem Ufer des Gardasees am nächsten liegt und am stärksten von den Nordwinden beeinflusst wird, auch im Sommer gut belüftet.

**Boden:** mineralreicher Lehm-Kalk-Boden.

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

**Saison im Weinberg:** Das Jahr war geprägt von einem milden Winter ohne extreme Kälte, gefolgt von einem frühen Frühling, der einen vorzeitigen Austrieb begünstigte. Im April kam es zu einem Temperaturrückgang, der den saisonalen Durchschnittswerten entsprach. Der Sommer zeichnete sich durch hohe Temperaturen aus, die jedoch durch zeitweise Regenfälle im Juli gemildert wurden, was dazu beitrug, ein gutes vegetatives Gleichgewicht der Pflanzen aufrechtzuerhalten. Der milde und regnerische September begleitete eine im Vergleich zum Durchschnitt leicht vorgezogene Lese und garantierte gleichzeitig eine hervorragende phenolische Reifung der Trauben.

**Ertrag:** 10 Tonnen pro Hektar.

**Weinherstellung:** die Trauben werden ausgewählt und bevor dem Pressen abgekühlt, um die aromatischen Vorläufer zu bewahren; dann werden sie ertrapt, zerdrückt und eine ganze Nacht lang in Edelstahltanks kalt mazeriert, wobei wir die Farbe ständig überwachen. Der Traubensaft wird durch die „Lacrima“ (Träne) Weinbereitung gewonnen, d. h. durch die Verwendung von reinem Most durch statisches Abtropfen vor der Gärung: auf diese Weise erhalten wir auf natürliche Weise das „Herz“ der Beere, ohne sie zu pressen. Der Most wird durch natürliche Dekantierung geklärt und die Gärung dauert etwa 10 Tage in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Der Wein reift mindestens 6 Monate auf der Feinhefe mit ständiger *Bâtonnage* (Aufrühren der Feinhefe).

**Beschreibung:** leuchtend rosa Farbe mit leichten kupferfarbenen Reflexen, in der Nase präsentiert er sich mit einer Palette von blumigen und fruchtigen Nuancen, unter denen Rosen, Erdbeeren und Anklänge von Granatapfel hervorstechen. Am Gaumen ist er zunächst seidig und samtig, dann wird er lebhaft, belebt durch frische Himbeernoten und eine faszinierende, würzige Mineralität, die im Abgang zum Vorschein kommt.

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Speiseempfehlungen:** Sehr vielseitig und passt perfekt zu Fisch und weißem Fleisch, frittiertem Fisch und Gemüse, delikaten Wurstwaren und leckeren Salaten sowie neapolitanischer Pizza. Probieren Sie ihn zu den leckeren frittierten Sardinen aus dem Gardasee.



MONTONALE