



MONTONALE

LA CONTA VINO ROSSO 2021

Il vigneto La Conta è il primo possedimento dell'azienda, dove il bisnonno Francesco Girelli iniziò a coltivare Cabernet Sauvignon e Merlot agli inizi del Novecento. Esposizione e composizione del terreno lo rendono perfetto per vini rossi di grande struttura e longevità: da qui l'intento di produrre un vino che sia la massima espressione dei due vitigni in un vigneto straordinario.

Vitigno: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.

Vigneti di origine: La Conta, 2,5 ettari a Sud-Ovest del borgo di Montonale con eccellente esposizione a Sud.

Terreno: morenico, con presenza di ciottoli conferenti capacità drenante e di sassi che permettono l'accumularsi di calore, favorendo la maturazione dell'uva.

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

Stagione in campo: la primavera fresca e tardiva ha portato ad un germogliamento regolare ma posticipato, che ha allungato i tempi di maturazione dei grappoli. Il resto dell'estate si è dimostrato climaticamente favorevole, senza i temuti picchi di calore. La vendemmia, effettuata a mano in cassette in due passaggi, è iniziata il 20 settembre con il Merlot per concludersi il 20 ottobre con il Cabernet Sauvignon.

Resa media: 50 quintali per ettaro.

Vinificazione: dopo la raccolta, il Merlot è messo ad appassire per circa 40 giorni fino alla vendemmia del Cabernet Sauvignon. A maturazione, i grappoli di Cabernet Sauvignon si uniscono a quelli di Merlot appassiti e vengono pigiadiraspati. Segue una fermentazione a temperatura controllata che dura circa 12 giorni, con rimontaggi frequenti e *délestage* giornalieri. Avviene poi la svinatura e si utilizza soltanto la frazione di vino così ottenuta, evitando torchiature per preservare la qualità.

Affinamento: la fermentazione malolattica è svolta in acciaio, segue un affinamento di almeno 12 mesi in *tonneau* di rovere francese da 500 litri e a seguire di circa 12 mesi in bottiglia.

Aspetti organolettici: colore rosso rubino con lievi riflessi granato. Naso suadente e intenso, con un ampio ventaglio olfattivo: sentori di frutta matura, amarena, frutti di bosco in confettura, note di pepe, un lieve accenno balsamico. Al palato si avverte grande struttura, arricchita da tannini setosi e avvolgenti, splendido equilibrio tra acidità e calore alcolico e un ritorno speziato a impreziosire il finale.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Abbinamenti: ideale per carni arrosto e allo spiedo, brasati, pollame nobile e selvaggina, formaggi di lunga stagionatura. Da provare con gli "osei scapè", ricetta della tradizione locale.

