



MONTONALE

PRIMESSENZA METODO CLASSICO ROSÉ 2018

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 geschaffen, um das Potenzial von Gropello zu erkunden, einer einheimischen Garda-Rebe, die mit der zweiten Gärung in der Flasche eine besonders spannungsgeladene, lebendige Persönlichkeit erhält.

Rebsorte: 100% Gropello, Handlese.

Weinbergen: sorgfältige Auswahl der geeignetsten Trauben für die Herstellung dieses Weines in unseren Weinbergen im kleinen Dorf Montonale; dank der ausgezeichneten Sonneneinstrahlung und der guten Belüftung können die Trauben perfekt reifen.

Boden: mineralreicher Lehm-Kalk-Boden.

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

Ertrag: 10 Tonnen pro Hektar.

Saison im Weinberg: Der Frühling, der zwar etwas spät begann, aber mit regelmäßigem Austrieb und üppiger Blüte einsetzte, wurde durch häufige Regenfälle beeinflusst, die sich später als hilfreich erwiesen, um dem Wassermangel in den Sommermonaten entgegenzuwirken. Trotz der hohen Temperaturen im Sommer begann die Ernte, die von Hand in Kisten durchgeführt wurde, zwei Wochen später als im Jahr 2017 und endete Mitte Oktober.

Weinherstellung: die Trauben werden ausgewählt und bevor das Pressen abgekühlt, um der aromatischen Vorläufer zu erhalten. Eine sanfte Pressung mit der Abwesenheit von Sauerstoff erfolgt, um Oxidation der edlen Komponenten der Traube zu vermeiden. Man wählt nur den Saft bei sehr sanften Drücken erhalten; die Klärung des Mostes wird durch natürliche Einschwingzeit getan und 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. Im Frühjahr wird der Wein abgefüllt und eine zweite Gärung beginnt in der Flasche bei einer kontrollierten Temperatur von 12° C. Nach der Flaschengärung erreicht der Druck 6 bar und der Wein wird mindestens 36 Monate auf der Hefe gereift. Sobald die Verfeinerung abgeschlossen ist, wird er degorgiert und ruht mindestens 6 Monate in der Flasche.

Beschreibung: Blassrosa Farbe mit leuchtenden kupferfarbenen Reflexen. Die Nase offenbart verlockende Noten von Stachelbeere, Walderdbeere, rotem Apfel und Mandarinschale, die sich zu einem Gefühl von frischem Brot und nassem Stein entwickeln. Die sehr feine Perlage kitzelt den Gaumen, die Note von Walderdbeeren kehrt zurück, begleitet von Aromen von weißer Johannisbeere und Brotkruste. Frisch und lebendig schließt er mit einem zarten mineralischen Geschmack ab.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Speiseempfehlungen: Ein vielseitiger Schaumwein, der sich für verschiedene Kombinationen eignet. Probieren Sie es mit Seefisch-Vorspeisen, Schalentier-Risottos und zarten Hauptgerichten mit weißem Fleisch. Verstärkt die schlichte Perfektion der Pizza Margherita.

