



# MONTONALE

## PRIMESSENZA METODO CLASSICO ROSÉ 2019



*Dalle vigne di Gropello allevate su terreni freschi e argillosi arrivano le uve dedicate a questo metodo classico millesimato, versione rosata di Primessenza. Nasce per esplorare le potenzialità del Gropello, vitigno autoctono gardesano che con la seconda fermentazione in bottiglia acquisisce una personalità particolarmente tesa, vibrante.*

**Vitigno:** 100% Gropello.

**Vigneti di origine:** si selezionano le uve più idonee dai vigneti aziendali nel borgo di Montonale, esposti a ventilazione costante che permette un'ottima maturazione dei grappoli.

**Terreno:** argilloso, calcareo e ricco di minerali.

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

**Resa media:** 100 quintali per ettaro.

**Stagione in campo:** la primavera fredda e piovosa ha permesso 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, è iniziata alla fine di settembre per concludersi a metà ottobre.

**Vinificazione:** I grappoli sono selezionati e raffreddati prima della pressatura, per conservare il più possibile i precursori aromatici. Avviene quindi la spremitura soffice in assenza di ossigeno, per evitare l'ossidazione dei componenti nobili dell'uva; si seleziona solo la prima frazione del mosto fiore, ottenuto a pressioni molto delicate. Il mosto è fatto illimpidire per decantazione naturale, e fermenta per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura almeno 6 mesi sulle fecce nobili con costanti *bâtonnage*. Imbottigliato in primavera, inizia la rifermentazione alla temperatura di 12°C con l'aggiunta dello stesso mosto fiore, al fine di poter rispettare l'autenticità ed evidenziare il lato autoctono della sua personalità. Raggiunge una pressione di 6 bar e rimane nella bottiglia coricata, a contatto con i lieviti, per almeno 36 mesi. Terminato l'affinamento, si effettua la sboccatura e riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

**Aspetti organolettici:** Colore rosa tenue con brillanti riflessi ramati. Al naso svela note stuzzicanti di uva spina, fragolina di bosco, mela rossa e scorza di mandarino, che si evolvono in sensazioni di pane fresco e pietra bagnata. Il perlage finissimo solletica il palato, ritorna la nota di fragolina di bosco accompagnata da aromi di ribes bianco e crosta di pane. Fresco e vibrante, chiude con una delicata sapidità minerale.

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Abbinamenti:** Un metodo classico eclettico, adatto a svariati accostamenti. Da provare con antipasti di pesce di lago, risotti ai crostacei, secondi piatti delicati a base di carni bianche. Esalta la semplice perfezione della pizza Margherita.