



MONTONALE

ROSA DI NOTTE 2024

VINO ROSATO



Un rosato che prende forma, e colore, in una notte: quella in cui i grappoli, delicatamente pigiati, sono macerati a freddo. Questo è Rosa di Notte, protagonista nella tradizione dei vini rosati del Lago di Garda. Fragrante e delicato, sorprende per versatilità ed eleganza.

Vitigno: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese.

Vigneti di origine: La Madonna, 3.5 ettari con buona esposizione a sud ed eccellente ventilazione; è il vigneto più vicino alle sponde del lago di Garda che intercetta maggiormente i venti da nord, ben arieggiato anche d'estate.

Terreno: argilloso, calcareo e ricco di minerali.

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

Stagione in campo: il germogliamento è iniziato con un leggero ritardo a causa delle temperature inferiori alla media nei primi mesi dell'anno. Nonostante la primavera difficile per le abbondanti piogge durate fino a giugno i grappoli hanno recuperato la maturazione nel mese di agosto che ha visto temperature più calde. Il periodo vendemmiale è stato tra i migliori negli ultimi anni a livello climatico grazie ad un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte che ha portato ad un'espressione aromatica ed una maturazione fenolica ottimali.

Resa media: 100 quintali per ettaro.

Vinificazione: selezioniamo e raffreddiamo i grappoli, quindi li diraspiano, pigiamo e maceriamo a freddo in vasche di acciaio inox per una notte intera, in cui monitoriamo costantemente il colore. Il mosto è ottenuto grazie alla vinificazione "a lacrima", ossia con l'estrazione del puro mosto fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione; otteniamo così in modo naturale il "cuore" dell'acino, senza sottoporlo a pressatura. Il mosto è fatto illimpidire per decantazione naturale e inizia la fermentazione, svolta dai lieviti indigeni, che dura circa 10 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura almeno 6 mesi sulle fecce nobili con costanti *bâtonnage* (rimessa in sospensione delle fecce fini).

Aspetti organolettici: colore rosa brillante con lievi riflessi ramati, al naso presenta un ventaglio di sfumature floreali e fruttate in cui spiccano sensazioni di rosa, fragolina selvatica e ricordi di melograno. Al gusto è dapprima setoso e vellutato, per poi farsi vibrante, ravvivato da fresche note di lampone e da un'intrigante, sapida mineralità che emerge nel finale.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Abbinamenti: assai versatile, è perfetto con pesce e carni bianche, frittate di pesce e di verdure, salumi delicati e insalate sfiziose, pizza napoletana. Da provare con le gustose sarde fritte del Garda.