

Valtènesi Charetto DOC "RosaMara" – Costaripa



LA VIGNA:

- Assemblaggio: Gropello Gentile 50 %, Marzemino 30%, Sangiovese 10 %, Barbera 10%
- Terreno: Morenico ghiaioso con presenza di argilla
- Sistema di allevamento: Guyot bilaterale
- Vendemmia: Rigorosamente da sempre a mano. Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia
- Vinificazione: La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il "cuore dell'acino"
- Affinamento: Il 40% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 6 mesi.

IL VINO:

- Colore: Leggerissimo di rosa appena fiorita, quasi perla, caratteristico di un rispetto incondizionato, durante il lento sgrondo, del mosto fiore
- Profumo: Invitante, leggermente speziato e sottile nella più fresca eleganza. Note fruttate di pesca della vigna, piccoli frutti rossi e pepe nero. Leggero di fiori di biancospino, pompelmo e melograno
- Gusto: Tessitura setosa, armonico, ampio, ricco di ottima persistenza e sapidità. Lungo il finale con leggerissimo retrogusto di mandorla amara.