

## MOLMENTI VALTENESI 2015

### DENOMINAZIONE

Valtènesi DOC

### ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 60%, Marzemino 20%, Sangiovese 10% Barbera 10%

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

### ETA' MEDIA DELLE VITI

45 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Gouyot

### ANDAMENTO CLIMATICO 2015

L'andamento climatico è stato caratterizzato da un'estate tra le più calde e siccitose degli ultimi anni. Fino alla primavera inoltrata sia le piogge che le temperature diurne e notturne sono rimaste nella normalità.

Nei mesi di luglio e agosto invece abbiamo avuto scarsità di piogge e temperature fino ai 38°C. Solo le brezze mattutine del lago e la lavorazione costante dei suoli (educando l'apparato radicale a crescere in profondità) ha consentito alla vigna di far fronte ad uno stress idrico significativo.

Uve straordinariamente sane, raccolte molto celermente solo nelle prime ore del mattino ci ha consentito di considerare questa vendemmia particolarmente armoniosa e di ottima qualità.

### 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.

### LA 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 100% del mosto fermenta e si eleva in vecchie tonneaux di rovere bianco da 400lt per circa 24 mesi, riposa poi in bottiglia per oltre due anni.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Leggero rosa lucente, unico nel suo genere, con tenui riflessi color perla, dorati con il tempo.

**PROFUMO:** Ricco e complesso. Ampio di fiori bianchi dolci di pesche di vigneti e piccoli frutti rossi.

Raccoglie nel tempo nuances di leggera vaniglia e lievi note di cannella.

**SAPORE:** Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Struttura avvolgente, ampio e complesso con un originalissima sapidità e persistenza.

Freschezza croccante quasi agrumata sintomo di eccellente longevità.

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con crostacei, tonno cotto e crudo, spada marinato agli agrumi.

Carpaccio di vitello o carne bianca in crema di tartufo di stagione.

Risotto con verdure e conchigliacei.

### CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Raviolo con burrata e battuto di pomodoro crudo e basilico.

