

Roseri

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO 2024



REBSORTE

Groppello, Marzemino,
Barbera, Sangiovese und Rebo



GEMEINDE

Verschiedene Gemeinden
im Valtènesi DOC-Gebiet



DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE
20 Jahre



HÖHENLAGE

70 - 224mt s.l.m.



ALCOHOL

12,5% Vol.



DICHTE UND ERZIEHUNGSFORM

Zwischen 3000 und 4700 Rebstöcke/ha,
hauptsächlich Einfachbogen Guyot und Casarsa

BODENART

Tiefgründige Böden mit Sand-, Schluff- und
Tonanteilen, Kalksteinskelett und reich an
Mineralsalzen

VERLAUF DES JAHRGANGS

Das Weinjahr war zunächst durch eine positive Temperaturanomalie gekennzeichnet, die bis zu 3 Grad über dem Durchschnitt des Zeitraums lag, und es gab keinen Frost. Außerdem gab es reichlich Niederschläge, was zu einer erheblichen Wiederherstellung der Wasserressourcen führte. Zwischen April und Juni nahmen die Anzahl und die Menge der Regentage zu. Die lange Periode milden und regnerischen Wetters, die vom Herbst 2023 bis zum späten Frühjahr 2024 andauerte, prägte den Vegetationszyklus der Reben und führte zu einem deutlichen Fortschritt in der Knospen- und Blütephase.

Von Juli bis Ende August gab es lange Schönwetterphasen mit hohen Temperaturen und überdurchschnittlichen Spitzenwerten, die zeitweise durch rasche Störungen unterbrochen wurden. Die Weinlese begann am 20. August mit der Ernte der für Schaumweine am besten geeigneten Trauben und wurde in der ersten Septemberwoche im Valtènesi-Gebiet und in der zweiten Septemberhälfte in Lugana fortgesetzt. Die Weinlese endete in den ersten zehn Tagen des Oktobers. Das Ergebnis ist ein Qualitätsjahrgang mit gesunden Trauben, die einen guten Zuckergehalt und einen ausgezeichneten Säuregehalt aufweisen.



ERNTENZEIT

10. bis 14. September 2024



ERTRAG PRO HEKTAR

110 dz/ha



ERNTEMETHODE

Manuelle und Mechanische Weinlese

VORGÄRUNG	GÄRUNG
Gekühlte Trauben bei 10°C	Gärung in Edelstahl
Behandlung durch Schwerkraft	Temperatur von 15-18 Grad
Hochfrequentes lineares Abbeeren	Selektionierte Hefe
Sanfte Pressung	Keine malolaktische Gärung
Kaltes Absetzen	

REIFUNG
Elevage in Stahl auf der Feinhefe in Suspension für mindestens 4 Monate
Natürliche Klärung
Erste Abfüllung: 20/02/2025
Reifung in der Flasche: Mindestens 1 Monat
Alterungspotenzial: 3 Jahre

