

Groviglio

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC 2022



REBSORTE
Groppello 100%



GEMEINDE
Verschiedene Gemeinden
im Valtènesi DOC-Gebiet



DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE
25 Jahre



HÖHENLAGE
150 - 224 mt s.l.m



ALCOHOL
13% Vol.



DICHTE UND ERZIEHUNGSFORM

5000 Rebstöcke/ha Guyot

BODENART

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

VERLAUF DES JAHRGANGS

Der Jahrgang 2022 war durch Temperaturen gekennzeichnet, die deutlich über dem historischen Durchschnitt lagen. Der milde Winter führte zu einer Vorverlegung der phänologischen Phasen der Rebe, wobei der Austrieb der Turbiana-Trauben etwa 10-12 Tage früher als im Durchschnitt erfolgte. Der Frühling war weiterhin sehr trocken, mit 50 % weniger Niederschlag als in den Vorjahren. Diese Bedingung führte zu potenziellem Wasserstress für die Reben, verringerte aber auch das Risiko von Pilzkrankheiten. Der Sommer war einer der heißesten und trockensten der letzten Jahrzehnte, mit Temperaturen von über 35°C im Juli und August. Dadurch wurde die Reifephase der Trauben beschleunigt und die Traubenreife

vorweggenommen. Die geringen Niederschläge zu Beginn des Sommers machten es erforderlich, die Bewässerung sorgfältig zu überwachen. Gegen Ende August fielen jedoch einige Niederschläge, die die Reben in den letzten Phasen der Reifung unterstützten und einen optimalen Abschluss des Zyklus ermöglichten. Die Weinlese fand etwa zwei Wochen früher als im historischen Durchschnitt statt, mit vollkommen gesunden Trauben, die sich durch einen hohen Zuckergehalt auszeichneten, der durch eine zähe Weinsäure ausgeglichen wurde, was die Fähigkeit der Turbiana-Rebe, mit klimatischem Stress fertig zu werden, unter Beweis stellt.



ERNTENZEIT
10. September 2022



ERTRAG PRO HEKTAR
90 dz/ha



ERNTEMETHODE
Manuelle Weinlese

| VORGÄRUNG | GÄRUNG |
|--|---|
| Sortierung der besten Trauben im Weinberg | Gärung in Edelstahl |
| Die besten Trauben ruhen im "Fruttaio" (Trockenraum) | Temperatur von 18-20 Grad |
| Behandlung durch Schwerkraft | Selektionierte Hefe |
| Hochfrequentes lineares Abbeeren | Tägliche Überpumpen und Walken der Tresterkappe |

| REIFUNG |
|--|
| Elevage in Stahl für 9 Monate |
| Erste Abfüllung: 18/04/2024 |
| Reifung in der Flasche: Mindestens 1 Monat |
| Alterungspotenzial: 3 Jahre |

