

# Groviglio

## VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC 2022



VARIETÀ  
Groppello 100%



ETÀ MEDIA DELLE VIGNE  
25 anni



COMUNE DI PROVENIENZA  
Vari comuni della DOC  
Valtènesi



ALTEZZA VIGNETI  
150 - 224 mt s.l.m.



GRADO ALCOLICO  
13% Vol.



### DENSITÀ E FORMA DI ALLEVAMENTO

5000 ceppi/ha a Guyot.

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Suoli profondi a tessitura franca o franco limosa con presenza di scheletro calcareo, ricchi di sali minerali.

### ANDAMENTO ANNATA

L'annata 2022 è stata segnata da temperature significativamente superiori alla media storica. L'inverno mite ha determinato un anticipo delle fasi fenologiche della vite, con il germogliamento dell'uva Turbiana che si è verificato circa 10-12 giorni prima rispetto alla media. La primavera è proseguita con un clima molto secco, con precipitazioni inferiori del 50% rispetto agli anni precedenti. Questa condizione ha creato un potenziale stress idrico per le viti, ma ha anche ridotto il rischio di malattie fungine. L'estate è stata una delle più calde e secche degli ultimi decenni, con temperature che in luglio e agosto hanno superato i 35°C.

Questo ha accelerato la fase di invaiatura, anticipando la maturazione delle uve. Le scarse precipitazioni, nella prima parte dell'estate, hanno reso necessario un attento monitoraggio dell'irrigazione. Tuttavia, alcune piogge verso fine agosto hanno sostenuto le viti nelle ultime fasi di maturazione, permettendo un completamento ottimale del ciclo. La raccolta è avvenuta circa due settimane prima rispetto alla media storica, con grappoli perfettamente sani, caratterizzati da un livello zuccherino elevato, bilanciato da una tenace acidità tartarica, dimostrando la capacità del vitigno Turbiana di affrontare gli stress climatici.



VENDEMMIA  
10 Settembre 2022



RESA PER ETTARO  
90 q.li/ha



RACCOLTA  
Manuale in cassette

PREFERMENTAZIONE	FERMENTAZIONE
Cernita dei migliori grappoli in vigneto	Fermentazione in acciaio
Le migliori uve riposano in fruttaio	Temperatura di 18-20°C
Movimentazione per gravità	Lieviti selezionati
Diraspatura lineare ad alta frequenza	Rimontaggi giornalieri e follatura
Decantazione a freddo	

MATURAZIONE
Elevage in acciaio 9 mesi
Primo imbottigliamento 18/04/24
Affinamento in bottiglia: minimo 1 mese
Potenziale di affinamento: 3 anni

