



Acini di Rondinella
aggrediti da muffa nobile
Ponti Sul Mincio, 2015

Josef di Luca Francesconi

Ponti sul Mincio (MN) Italia

+39 338 6281568

lucafrancesconi79@gmail.com (e-mail provvisoria)



facebook.com/josefwine

Josef

Garda Colli Mantovani - Rubino (2015)

Vitigni: 45% Merlot, 30% Rondinella, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Rossanella del Garda

Caratteristiche vigneto: La coltivazione si trova a Ponti Sul Mincio (MN) nella zona di produzione "Garda - Colli Mantovani".

Il vigneto è rivolto a Nord/Nord Est, collinare, inclinato di 35°/45° e posto in perfetto asse con l'istmo di Sirmione, si trova nelle immediate vicinanze del Lago del Frassino ed a soli due chilometri dallo specchio d'acqua del Garda, il quale nelle giornate migliori è visibile all'orizzonte. La coltivazioni sono poste ad altezze incluse tra i 130 ed i 170 metri slm.

Questa particolare esposizione spinge i vini ad evolvere in finezza, piuttosto che in potenza e corpo. Caratteristiche, queste, ampiamente compensate dal terreno morenico.

Terroir: Morenico di origine glaciale. Il terreno è un'amalgama di calcare e varie pietre, tra cui prevalgono rocce carbonatiche e graniti (ricchi in quarzo), oltre a sieniti e quarziti in purezza, elementi di mineralità e rotondità di corpo trasferibili nel bicchiere se le fermentazioni vengono eseguite con rigore.

Il calcare, oltre lo strato fertile, rende il terreno compatto, asfittico e poco permeabile. Il Ph 9,0 - fortemente alcalino - colloca i terreni del Sud Garda ai limiti della coltivabilità. Pertanto è di assoluta necessità il mantenimento dell'inerbimento sia nel filare che sotto la fila. Tramite le radici, la policoltura spontanea ed il sovescio sono strumenti tassativi, utili ad arricchire un terroir altrimenti

poverissimo. Per propria natura la vite è una pianta plastica, ama la competizione e le situazioni complesse, con queste circostanze può dare il meglio di sé. L'asprezza del terreno fa sì che poche altre colture siano davvero vocate nei campi più collinari, tra questi ricordiamo l'ulivo, il fico ed il limone.

Altitudine: 150 m/slm

Tipo di Coltivazione: Cordone speronato, casarsa e guyot, 3.500 piante/H. Inerbimento perenne sia nel filare che sotto la fila.

Nessun uso di piretro o diserbanti, solo sfalcio meccanico due volte all'anno. Lotta biologica a confusione sessuale per tignole ed altri parassiti. Nessun uso di anti botritici di sintesi, solo somministrazione di fungo competitore "Bacillus amyloliquefaciens", contro marciume grigio in prechiusura ed invaiatura.

Rame e Zolfo minerali. Cornoletame e Cornosilice per la conduzione Biodinamica. A metà ciclo vegetativo, somministrazione di tisana di Ortica (urtica dioica) per aiutare i processi biotici della pianta.

Nessuna irrigazione.

Resa/H: 50 q/h

Vinificazione: Cabernet e Merlot: Sono stati raccolti durante la prima metà di settembre 2015, abbastanza precocemente, trattandosi di un'estate caldissima. Fermentazione a temperatura non controllata. La macerazione a contatto delle bucce è durata 21 giorni, in un grande contenitore di vetroresina.

Rondinella e Rossanella: sono state vendemmiate ad ottobre inoltrato, dopo aver effettuato appassimento sulla pianta tramite la tecnica del "taglio del tralcio": si tratta di una forma di pre-potatura quando ancora i grappoli d'uva sono sulla pianta. Così facendo il frutto inizia il proprio appassimento ma continua a nutrirsi tramite il flusso linfale del ramo per alcuni giorni.

Durante questo periodo, la Rondinella è stata attaccata dalla Botrite Nobile, facendo sì che il 2015 sia un'annata da ricordare. Fermentazione separata, senza controllo della temperatura, in tini aperti di rovere (il legno delle querce proviene in larga parte dalla

foresta di Limousine), prodotti da artigiani bottai in Alto Adige. Macerazione di circa 20 giorni, follature manuali con follatore autoprodotta: piede di rovere e pertica in nocciolo tagliato in luna calante.

Durante la vinificazione separata sono stati utilizzati esclusivamente i lieviti indigeni, ovvero quelli presenti nelle uve stesse, senza alcuna aggiunta. Al termine della svinatura, viene assemblata la cuvée.

Successivamente il 15% del prodotto è stato affinato per 6 mesi in un tonneau nuovo di Rovere francese a bassa tostatura, prodotto dai f.lli Mittelberger di Bolzano. La rimanente quantità di vino è stata lasciata riposare per circa un anno, parte in acciaio e parte in vetroresina.

Colore: Rubino intenso

Profumo e sapore: Al naso profumi lirici di mora, violetta e gelsomino che tuttavia anticipano l'impatto massiccio della marasca sotto spirito, certo foriera d'evoluzione in affinamento. Il carattere soave dell'olfatto lascia il posto a tannini setosi, ben sorretti da una robusta spalla alcoolica, a tutela del percorso del vino. Pur giovane (scriviamo a 12 mesi dalla produzione) si espande e largheggia con un'inaspettata rotondità, sorretta da una corretta acidità, la quale termina in una carnosa nota di maraschino, non priva di pungenza, precursore di sottili note balsamiche in scia, con accenno di cespuglio silvestre (non mediterraneo).

Conclude una caratteristica nota di giuggiola stramatura tipica della Rossanella (clone morenico della Molinara) in vendemmia tardiva. Orma di cassis presente in tutta la degustazione, conclamata solo dopo alcune ore dall'apertura.

Grado alcolico: 14,19 Vol.

Data imbottigliamento: 11 agosto 2016

Quantità prodotto disponibile millesimo 2016: 4.452 bottiglie da 0,75 l.