



Josef di Luca Francesconi
Ponti sul Mincio (MN) Italia
+39 338 6281568
info@josefwine.it

 facebook.com/josefwine  instagram.com/josefwine #josefwine

Josef

Senza Titolo, 2018

Josef Rosso, Alto Mincio, Indicazione Geografica Protetta
70% Negrara Trentina, 30% Rondinella

Lo scorso anno stavo vendemmiando alcuni piccoli vigneti sulla sponda ovest del fiume Mincio, a pochi passi dalla foce del lago di Garda. Sono porzioni di terreno con alberi piantati tra il 1950 e il 1964 che abbiamo preso in gestione da poco tempo, tutti nel comune di Ponti sul Mincio.

Così, Negrara Trentina e Rondinella, più altri vitigni, sono stati vendemmiati in tempi diversi: a distanza di qualche giorno.

La fermentazione da uve non diraspate ha avuto luogo dopo una pigiatura molto sommaria, eseguita con uno strumento manuale, una specie di vecchia macina detta “gàrola”. Abbiamo lasciato il contenitore di vetroresina all'esterno dell'edificio, coprendolo, e colmandolo di nuova uva non appena terminata la vendemmia di altre particelle di terra.

Ne è risultato un vino inaspettato, il quale ha svolto la macerazione carbonica. Nessun falso tecnicismo, è successo del tutto per caso, ma - se riuscirò - vorrò ripetere questa bella esperienza anche in futuro, così come si fa nella Valle del Rodano per i Morgon o i Beaujolais, in generale.

10,5% gradi alcolici, non un vino semplice, ma un vino umile.
Negrara Trentina in prevalenza, poi Rondinella. Uve non diraspate.
Da piena estate, solo 960 bottiglie.

Senza Titolo, 2018

Josef Rosso, Alto Mincio, Indicazione Geografica Protetta

Vitigni: 70% Negrara Trentina, 30% Rondinella

Uve non dirasbate, macerazione carbonica, lieviti indigeni.

Tipo di coltivazione: Doppio arco, molto esteso e alto, tradizionale nell'areale gardesano.

Nessuna irrigazione, Agricoltura Biodinamica

Altitudine: dai 95 m/slm ai 138 m/slm a Ponti sul Mincio

Esposizione: variabile a seconda del vigneto, Est e Nord

Resa/H: 40 quintali di uva per ettaro

Vinificazione: Macerazione carbonica a grappolo intero. 30 giorni a contatto con le bucce in un tino di vetroresina.

Colore: Rosso porpora con riflessi granati

Profumo e Sapore: Al naso sentori erbacei, dopo lunga ossigenazione compaiono note di karkadè e spirito di ciliegia. In bocca apre pesca matura unita a buona sapidità. Seguono caratteristici sapori collegati alla macerazione carbonica quali ribes, lampone e, soprattutto, fragola di bosco.

Grado alcolico: 10,5 % Vol

Quantità prodotta: 960 bottiglie da 0,75 litri



“Gàrola” era il termine dialettale della pigiatrice manuale la quale oltre a non diraspare spesso “macina” non correttamente in grappoli. È stato questo l’inizio della nostra esperienza con i vini eseguiti grazie alla macerazione carbonica.