

Gelso della Valchetta



Azienda agricola di circa 5 ettari, con casali dove vivono Marco e Mapi Caldani con i loro figli. Impiantata nel 1998 per passione, nel 2003 è stata realizzata la cantina che, con la supervisione della dottoressa Graziana Grassini, ha dato vita al vino "Gelso".

Az. Agr. Gelso della Valchetta

Via Formellese, 173 - 00123 Roma (RM) - tel. 0661697775 fax 0661699100 - info@gelsodellavalchetta.com - www.gelsodellavalchetta.com - Responsabili della produzione: Marco Caldani - Anno di avviamento aziendale: 2003 - Vini prodotti: 2 - Bottiglie prodotte: 23.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 5 - Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - Vendita diretta: no - Visite all'azienda: sì - Attività di agriturismo: non prevista



Il Gelso 2006

89

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29

Sensazioni: di che magnifica pulizia il profumo di questo vino. Il contorno olfattivo del suo frutto è di suadenza pura. Una profonda ispirazione durante la quale si incontra, ovunque, soltanto frutto di bosco. Intensità e nitidezza che rendono il suo soffio di ciliegia nera, di potenza e vigore quasi pari alla mora. Pulizia enologica di trasformazione, integrità ossidativa residua davvero eccezionalmente splendidi. Poi le altre doti: la consistenza, fitta e nutrita, che rende l'emissione del profumo e del gusto di potenza avvertita. La morbidezza del sapore, vissuto da un'acidità croccante, vegetalmente profilante, supportata da un tannino infittente ma mai amaro nella riverberazione gustativa. È allora consistente e armonioso, oltre che splendente in aroma, il sibilo di frutto che vigorosissimo, ma morbidissimo, profondo promana da questo gran vino.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 22-06-07 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: B - Prima annata di produzione: 2004 - Produzione media annuale bottiglie : 32.000 - Uve: Merlot 75%, Cabernet 25% - Nome e superficie vigneto/i: Gelso della Valchetta 4,5 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Roma - Esposizione e altimetria: sud-ovest 30 m s.l.m. - Tipo di terreno: tufaceo - Sistema allevamento e densità viti: spalliera 3.500 piante/ha - Età media delle viti: 8 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 55 qli 1,57 Kg - Periodo vendemmia: settembre - Materiale vasche di fermentazione: acciaio - Temperatura: 28/30°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: termo condizionamento - Durata: 15 gg - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: no - Stabilizzazione del prodotto: /

Le impressioni del produttore

Gelso della Valchetta esprime il nostro amore per la vigna e per tutte le specie vegetali e animali che vivono nel nostro eco-sistema verde posto nel cuore di Roma. Il massimo rispetto per la natura, la massima naturalità di processo viticolo ed enologico.

Marco e Mapi Caldani

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda

Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM elo www.lucamaroni.com