



La Negrara è stata vinificata integralmente: non diraspata.

Josef

Isidro Agricola - Garda Colli Mantovani - Rubino 2016

Vitigni: Vitigni bordolesi 45%, Rondinella 40%, Negrara Trentina non diraspata 15%, vinificati separatamente, quindi assemblati.

Caratteristiche del vigneto: In questa annata le coltivazioni provengono da tre particelle distinte, due a Ponti sul Mincio ed una a Cavriana. Nel primo comune, con esposizione Nord/Nord Ovest coltiviamo vitigni bordolesi, il campo è sottoposto a doppia escursione termica data sia dall'orientamento, sia dall'essere circondato da bosco ceduo, enfatizzando le fasi solari nella giornata : all'alba la luce arriva tempestivamente quando il sole è già alto, così come al tramonto il buio sopraggiunge improvvisamente. Questa situazione e la presenza a soli 2000 metri del Lago di Garda dona complessità all'uva. La Rondinella è coltivata in un campo del 1965 immediatamente retrostante il Santuario della Madonna del Frassino, su una ripida collina a "schiena d'asino" sorgente al centro di una piana di prati stabili: vecchi cloni zonal, tutti innestati a mano.

A Cavriana, sui crinali dei monti di Strada Cavallara, Località Madonna della Selce, nel 1922 venne impiantata la Negrara che compone l'Isidro Agricola. L'esposizione a pieno Sud, i 176 m/slm, l'essere spesso a piede franco, ne enfatizzano la possenza.

Terroir: Dopo alcuni anni di coltivazione mi rendo conto che definire il nostro terreno "morenico d'origine glaciale" è molto riduttivo, talvolta fuorviante. Da un'amalgama di varie pietre proveniente dalla discesa del ghiacciaio Adamello - Brenta, possiamo trovare quarziti, calcareniti, molti

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

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

graniti e talvolta micca, classica pietra di origine dolomitica. L'amalgama in cui esse sono impastate è tuttavia suscettibile di grande variazione: sulla cresta delle colline, con terreni poverissimi e PH oltre 9,0, il drenaggio porta il terreno ad essere al limite della coltivabilità, situazione bella e desiderabile per vini "di finezza e mineralità"; nella media collina il ritiro delle acque, al termine della glaciazione, ha ricoperto la zona di boschi, conferendo piccola sostanza organica, la quale, in presenza di terroir morenico, restituisce rotondità e piacere di beva; i fondovalle, un tempo stagni d'acqua densi di torba, tendono alla ridondanza: nessun vigneto Josef è così posizionato.

Una nota finale per il vigneto Madonna della Selce a Cavriana: ripido e fortemente drenante, ricco di fosforo, con l'uso di soli lieviti indigeni, conferisce iodio e salinità ai vini: nell'Isidro Agricola percepibili dopo trenta minuti dall'apertura.

Altitudine: Dai 120 m/slm a 176 m/slm a Cavriana (tra i più alti della propria Aoc/Doc), dai 95 m/slm ai 138 m/slm a Ponti sul Mincio.

Tipo di coltivazione: Cordone speronato per i bordolesi, doppio, triplo e quadruplo archetto per tutte le altre cultivar, qualche presenza di vite maritata con faggio e mandorlo per la Negrara.

Nessuna irrigazione. Agricoltura Biodinamica.

Resa/H: In questo millesimo, 41 quintali di uva per ettaro.

Vinificazione: Separata per ogni vitigno, con tempi vendemmiali differenti, vasi vinari diversi. Solo lieviti indigeni. Almeno tre follature quotidiane eseguite a mano con follatore autoprodotta: pertica di nocciolo tagliato in luna calante e piede di rovere francese, 27 giorni di contatto con le bucce. Negrara vinificata coi raspi. Al termine della vinificazione dei mosti si esegue l'assemblaggio della cuvée. Successiva vetroresina per pochi mesi, (nessun affinamento in legno), tre travasi, poi bottiglia per altri 90 giorni senza filtrazione e con malolattica non svolta. Residuo zuccherino (solo quello naturalmente presente nelle uve) inferiore a 0,5 mg, dunque assente. Solfiti totali 21 mg. La Rondinella è stata vinificata in un tino di legno aperto, gli altri vitigni in contenitori vitrificati, escluso l'uso di acciaio inox.

Colore: Rubino, viola tenebra da giovane.

Profumo e Sapore: Le piovosità dell'annata, in particolare sul Merlot hanno concesso lo sviluppo di botrite, al termine della stagione, dopo una vendemmia svolta quasi acino per acino, quelle rimaste erano davvero grandi uve. La surmaturazione ha conferito molta rotondità, sostenuta da una beva scorrevole anche grazie ad antiche piante di Marzemino e Marzemino Padovano, erroneamente classificate come vitigni bordolesi.

Al naso si apre una complessità di piccoli frutti rossi (non blu), come lampone, gelso nero, note silvestri e leggermente balsamiche miste ad una polverosità di zolfo e manganese, chiude una raffinata, non stentata, nota di frutta sotto spirito, mon chéri in traccia.

Grande beva e rotondità, con leggere note erbacee date dalla vinificazione integrale (coi raspi) della Negrara.

Il primo rilievo al sorso è la matericità del prodotto, accompagnata da una nota davvero inconsueta per un vino abboccato: ovvero grande salinità, forse iodio, probabilmente indotte dal terroir e del campo presso località Madonna della Selce.

Note mentolate s'intrecciano con una tannicità non dissuasiva, alla fine del sorso fa capolinea un piccolo carattere di china.

Vino di grande evoluzione

Grado Alcolico: 13 Vol.

Quantità prodotto disponibile nel millesimo 2016: 2000 bottiglie



Arte coloniale spagnola
Sant'Isidro "Labrador"
1500 circa