

# D'Ester, spumante classico

## Novità per l'azienda di Villafranca Rossignoli Rinaldi

È l'ultimo nato in casa **Rossignoli Rinaldi**, l'azienda vitivinicola con sede a Villafranca, che ha conosciuto il suo battesimo in occasione della sesta edizione di **Street Wine Garda** ospitato sul lungolago dall'8 al 10 luglio 2023. Stiamo parlando di **D'Ester**, uno spumante metodo classico brut nature (dosaggio zero) millesimato, 32 mesi sui lieviti.



Vino giallo dorato con un perlage finissimo, in bocca è sorretto da un'ottima freschezza e una buona sapidità, con una lunga persistenza; la spuma è delicata e cremosa. La sua particolarità consiste nel derivare da **uve raccolte a mano e selezionate** da vigneti di grande qualità con più di 50 anni di età e la piccola produzione, che nel 2019 è stata di sole 3000 bottiglie.

Questa parcella dedicata ad Ester si trova all'interno di un vigneto collinare di proprietà, all'interno dell'anfiteatro delle **Colline Moreniche** tra Villafranca e il Lago di Garda. Un suolo ricco di dolomie, calcari marnosi, graniti e gneiss che conferiscono una mineralità unica legata a questo territorio mitigata dal clima mediterraneo del Lago di Garda. Le uve sono Garganega e Trebbiano Toscano.

Questo vino è in onore di Ester, spumeggiante, elegante e caparbia donna, madre della proprietaria del vigneto, Laura. L'etichetta esprime con un quadro le emozioni D'Ester.

Da un'altra parcella del vigneto vecchio prende vita **Severosso**, Veneto IGT con uvaggio Corvina Rondinella e Cabernet Sauvignon in onore del padre della proprietaria del vigneto, Severo. La produzione del 2019 è di 599 bottiglie.

“Abbiamo da poco iniziato a scrivere la nostra storia che nasce da una preziosa eredità culturale e vitivinicola tramandatami da mio padre Severo e mia madre Ester”, racconta **Laura Rossignoli**. “Loro mi hanno insegnato l'amore ed il rispetto per la terra. Per questo ho deciso di elevare e curare i vecchi vigneti con più di cinquant'anni e concretizzare il loro prezioso nettare in due vini Severosso ed D'Ester, per regalarvi così in degustazione con il primo la calma e potenza della natura ed il secondo la felicità inebriante e mai fugace delle relazioni vive, vere e non giudicanti”.

