



## CAMPO AL SALICE 2021



**Denominazione:** ..... Bianco I.G.P. Verona: Garganega in purezza  
**Vitigni:** ..... Garganega in purezza  
**Il territorio:** ..... Colline moreniche  
**Collocazione geografica:** ..... S. Giorgio in salici (Sona) zona collinare  
**Altitudine:** ..... 150 – 250 m.s.l.m  
**Esposizione vigneto:** ..... Sud-Ovest  
**Tipologia di terreno:** ..... Calcareo di origine wurmiana  
**Sistema di allevamento:** ..... Pergoletta semplice  
**Età media delle viti:** ..... 60 anni – vieilles vignes  
**Densità di impianto:** ..... Circa 4500 viti per ettaro  
**Vendemmia:** ..... Raccolta manuale effettuata a metà ottobre  
**Pigiatura:** ..... Soffice dell'uva diraspata  
**Fermentazione:** ..... 20 giorni temperatura controllata a 16 gradi  
**Affinamento:** ..... Affinamento un anno e mezzo sulle fecce fini

**DATI ANALITICI**  
**Grado alcolico:** ..... 13% Vol.      **Acidità totale:** ..... 6,01 g/l  
**Zuccheri residui:** ..... 1,9 g/l      **Ph:** ..... 3,18

**Caratteristiche dell'annata:** Campo al Salice nasce da un uvaaggio di uve autoctone su una superficie di un ettaro in leggero declivio su una collina morenica creata dalla glaciazione wurmiana che ha depositato sul terreno, nell'arco di milioni di anni, ciottoli e piccoli sassi da cui le vigne, piantate più di 60 anni fa, trasmettono al vino tutta la mineralità e sapidità di questo terreno, con un sottofondo costante di frutta a polpa bianca che differenziano questo vino tipicamente veronese da tutti gli altri.

Unico e irripetibile può nascere solo da questa combinazione di terroir e dal clima mitigato dalla vicinanza del lago di Garda.

Il mio modo di lavorare con impegno e professionalità nella vigna ed in cantina, la mia volontà di ottenere vini di una forte personalità, sono il motivo per cui cerco di creare ed offrire agli altri un "unicum".

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento climatico molto equilibrato con una escursione termica importante tra il giorno e la notte.

Le uve hanno avuto una maturazione graduale e costante, avvenuta soprattutto ad opera della luce più che dal calore e questo ha favorito l'accumulo di sostanze polifenoliche.

**Esame organolettico:** Colore giallo paglierino e cristallino. Al sentore profumi di fiori di campo, tiglio, fiori di arancio e frutta a pasta bianca; al palato sensazioni di freschezza unita a persistenti note di minerale, di sapidità con un finale con lievi note agrumate che si dissolvono verso frutti gialli maturi.