



CAMPO AL SALICE

2022



Denominazione: Bianco I.G.P. Verona
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: Sofice 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: 6,05 g/l

Zuccheri residui: 0,8 g/l

Ph: 3,2

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.

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un andamento climatico siccitoso e molto caldo. Un'annata difficile da gestire, ma che verrà ricordata per l'estrema sanità delle uve.

Le vigne vecchie, come quelle di Garganega, hanno trovato equilibrio grazie alle loro radici profonde.

Esame organolettico: Colore giallo paglierino e cristallino. Al sentore profumi di 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.

L'acidità rimane persistente e vibrante.