



MONTE DELLE SAETTE 2021



Denominazione: Bianco I.G.P. Verona
Vitigni: Pinot grigio, Goldtraminer
Il territorio: Colline moreniche
Collocazione geografica: S.Giorgio in Salici (Sona) zona collinare
Altitudine: 150-250 m.s.l.m
Esposizione vigneto: Sud-Est
Tipologia di terreno: Franco sabbioso
Sistema di allevamento: Guyot
Eta' media delle viti: 25 anni
Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro
Vendemmia: Raccolta manuale effettuata una parte delle uve a fine agosto inizio settembre e un'altra parte a fine settembre inizio ottobre
Pigiatura: Per il gold-traminer, soffice dell'uva intera e pressatura
Fermentazione: 10-12 giorni temperatura controllata a 16 gradi
Affinamento: Diverso e separato per ogni singolo uvaggio prima dell'assemblaggio. Una parte solo acciaio per 1 anno e una piccola parte fa un veloce passaggio di 5 mesi in barrique. Poi 6 mesi di affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% Vol **Ph:** 3,35
Acidità totale: 5,85 g/l

Caratteristiche dell'annata: Questo vino è una sfida che ho portato avanti nel creare qualcosa di veramente fuori dagli schemi: avendo avuto un'annata favorevolissima per arrivare alla piena maturazione di vitigni diversi totalmente fra di loro, ho raggiunto questo blend di uvaggi che solo il tempo riuscirà ad esprimere nella sua piena bontà.

La surmaturazione del Goldtraminer ha permesso un'avvolgente aromaticità.

Esame organolettico: Colore giallo paglierino con riflessi solari. Al profumo sentori di fiori aromatici di campo, calicanto, salvia uniti a sentori di frutta esotica (in primis mango, ananas e banana). Al palato risulta caldo e pieno con note di mela renetta, polpa carnosa e piacevolmente minerale con un finale lungo e persistente.

Dalla sensazione aromatica al naso che da ampiezza, si passa alla mineralità e alla verticalità, piena espressione della collina morenica, con un finale che chiude sapido e secco. La bevuta è divertente e continuativa.