



MORAIN 2021



Denominazione: Garganega 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: Soffice dell'uva diraspata
Fermentazione: 5 mesi di fermentazione spontanea a contatto con le bucce
Affinamento: 5 mesi in anfora di terracotta
Filtrazione: Non filtrato
Solfiti: 0 solfiti aggiunti
Numero bottiglie prodotte: 926

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% Vol. **Acidità totale:** 5,90 g/l
Zuccheri residui: 1,9 g/l **Ph:** 3,40

Caratteristiche dell'annata: La vendemmia 2021 è la seconda raccolta del progetto Morain, nato per esplorare l'espressione più estrema della Garganega su suoli di origine glaciale. Coinvolge la stessa varietà di uva e lo stesso vigneto di Campo al Salice, ma con un processo di vinificazione completamente diverso.

Il 2021 è stato un anno più caldo, ma ha comunque mantenuto un grande equilibrio. Le uve vengono selezionate durante la raccolta a metà ottobre per un periodo di macerazione di 5 mesi con una lenta fermentazione spontanea.

Esame organolettico: Si presenta di colore giallo dorato, con struttura e ampiezza. Al naso, aromi di agrumi maturi, in particolare cedro maturo. Una nota torbata donata dall'intensa mineralità che, con la lunga macerazione, si è evoluta verso sentori caldi e avvolgenti. In bocca, la croccantezza dell'uva, la polpa gialla e una sapidità molto marcata.

Un vino per pochi.

Degna di nota è la pulizia e la precisione degli aromi che portano la Garganega al suo massimo livello.