



MONTE DELLE SAETTE

2022

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
Età 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 Goldtraminer, 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
Zuccheri residui: 0,5 g/l

Acidità totale: 5,82 g/l
Ph: 3,30

Caratteristiche dell'annata: L'annata calda 2022 è stata un'ulteriore estrema sfida per noi. Il caldo ha creato siccità ma anche uve molto sane. Le diverse tempistiche di maturazione di Pinot Grigio e Goldtraminer hanno portato comunque ad avere un vino intenso nei profumi, reso profondo dalla mineralità equilibrata.

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.