



PETIT VERDOT 2021

Denominazione: Petit Verdot IGP Verona
Vitigni: Petit Verdot in purezza
Il territorio: Colline moreniche
Collocazione geografica: S. Giorgio in Salici (Sona) zona collinare
Altitudine: 180 m.s.l.m.
Esposizione vigneto: Sud-Ovest
Tipologia di terreno: Calcareo di origine Wurmiana
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti: 30 anni
Densità di impianto: Circa 9500 viti per ettaro
Produzione: 50 q/Ha
Vendemmia: Raccolta manuale effettuata ad inizio ottobre
Pigiatura: Non avviene, solo diraspatura
Fermentazione: 1 mese di fermentazione spontanea a contatto con le bucce
Affinamento: 12 mesi in botte grande di rovere francese
Filtrazione Non filtrato
Solfiti Solfiti aggiunti 20 di libera
Numero bottiglie prodotte 1500

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,5% Vol. **Acidità totale:** 6,30
Zuccheri residui: 1,7 g/l **Ph:** 3,42

Caratteristiche dell'annata: Sfatiamo questo falso mito che relega il Petit Verdot a vino esclusivamente da taglio. Sfruttiamo a pieno l'acidità alta e il tannino veramente importante per fare un vino che si fa nel tempo. L'annata 2021 si presenta come un'annata bilanciata che ha favorito la lenta e lunga maturazione del Petit Verdot.

Esame organolettico: Si presenta di un colore rosso intenso, un vino da un potenziale di invecchiamento importante. Al naso frutti intensi, in bocca pieno, con un tannino che si fa sentire ma sempre in maniera gentile ed elegante.

L'acidità nel 2021 alla vendemmia si è presentata come quella di una base spumante. Gli conferisce al vino bevibilità e lunghezza estrema.

Dai primi sentori di sottobosco si va sempre di più a note floreali e balsamiche, con un intersecarsi di spezie mantenendo sempre una verve nervosa e divertente.

Non è un vino per tutti. Eleganza e non opulenza.