



HEY FRENCH

You Could Have Made This But You Didn't

BIANCO VENETO IGT

VINIFICAZIONE

Questo vino è l'espressione più potente delle caratteristiche dei vigneti di provenienza, adagiati in diversi appezzamenti, sul fianco veronese del Monte Calvarina, situato nella parte più orientale della denominazione del Soave. Blend delle migliori 4 annate dell'ultimo decennio (2013, 2015, 2016, 2017) selezionate quale massima espressione del vigneto nel corso della sua storia. Per ogni annata selezionata, la vinificazione delle uve bianche avviene con la macerazione delle bucce per circa 10 ore. Successivamente si innesta la fermentazione alcolica a basse temperature con lieviti selezionati cui segue una parziale fermentazione malolattica, circa il 10% del prodotto, in barrique. Il processo prosegue con un affinamento in legno di secondo passaggio per circa 6 mesi. Il vino infine viene passato in acciaio per un ulteriore affinamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Un vino dal grande potenziale di invecchiamento. Uno sforzo stilistico finalizzato a ottenere una complessità e struttura unica attraverso la sapiente unione delle diverse caratteristiche rappresentate dalle varie annate. La Garganega conferisce al vino struttura, freschezza e profumi con note floreali e intensa mineralità, profonda espressione della composizione del terreno di origine vulcanica. Al momento della degustazione, le diverse annate si esprimono in un lungo susseguirsi di suggestioni e note che vanno dai fiori appena sbocciati alla camomilla, nocciola, note agrumate, frutta tropicale.

NOTE SUL MULTIVINTAGE

VENDEMMIA / 2013

Stagione ottima dal punto di vista qualitativo. I vini di questa annata sono caratterizzati da un profilo organolettico di grande equilibrio, con sentori di agrume, frutta esotica e frutta bianca matura ben combinati con il bouquet floreale più in evidenza rispetto al 2011 e al 2012.

VENDEMMIA / 2015

La vendemmia 2015 è stata lunga perché l'uva era perfettamente sana con bucce spesse quale reazione alla forte radiazione solare dei mesi estivi. Il quadro analitico delle uve in vinificazione porta ad attendere vini più fruttati che floreali al naso, sostanzialmente più sapidi e meno aciduli.





VENDEMMIA / 2016

Annata contraddistinta da piogge abbondanti e una produzione non esuberante con uve nella media delle ultime annate per zuccheri e acidità, ma con ottime caratteristiche qualitative per gli altri componenti. Il quadro analitico delle uve in vinificazione ha portato a uno stile di vino più "classico" sapido e floreale.

VENDEMMIA / 2017

Questa può essere definita una delle più complesse degli ultimi 30 anni. Le scarse precipitazioni (anche nel periodo invernale) e le alte temperature del periodo estivo hanno inciso in maniera importante sulla stagione 2017, che ha dato uve per un vino dalla spiccata personalità e stile preciso.

VIGNETO. Questo progetto innovativo nasce da un vigneto di quattro ettari e mezzo che nella parte più alta raggiunge i 600 metri s.l., con esposizione a sud-ovest e coltivazione a guyot (4500-5000 ceppi per ettaro) e a pergola (3500 ceppi per ettaro). Il vigneto è adagiato sulla cima di una collina di terreno basaltico eruttivo di origine vulcanica con importanti affioramenti calcarei che offre un'ideale simbiosi di ambiente e vitigno per la produzione di grandi vini bianchi di qualità. Dal punto di vista climatico la zona è favorita dall'altitudine che permette di avere estati molto fresche e ventilate. La zona è caratterizzata da ampie escursioni termiche in epoca di maturazione, le quali garantiscono ottimali accumuli di sostanze nobili nell'acino, favorendo la produzione di vini di grande mineralità e longevità. Data la longevità dei vini a preponderanza Garganega, la struttura e la complessità che caratterizzano questo vino gli garantiscono un estremo potenziale di invecchiamento.

Provenienza

Vigneto Monte Calvarina

Gradazione Alcolica

13,5%



Uve/Blend

Garganega prevalente
Pinot Bianco e
Sauvignon

Acidità totale

5.60

Premi

Luca Maroni 2020 - **90 punti**
Gambero Rosso 2020- **2 bicchieri rossi**
James Suckling - **92 points**
Mundus Vini - **Best of Show Veneto white**
Jancis Robinson - **16.5 points**

Affinamento

Circa 6 mesi per ogni
annata per poi
riposare in acciaio

Zucchero residuo

2,6 g/l