



## HEY FRENCH

### You Could Have Made This But You Didn't

BIANCO VENETO IGT

#### EDIZIONE II

#### VINIFICAZIONE

Questo vino è l'espressione più potente delle caratteristiche dei vigneti di origine, dislocati in diverse zone del versante veronese del Monte Calvarina, nella parte più orientale della denominazione Soave. Un blend delle migliori 4 annate dell'ultimo decennio (2015, 2016, 2017, 2018) selezionate come massima espressione del vigneto nel corso della sua storia. Per ogni annata selezionata, avviene la vinificazione delle uve bianche con macerazione sulle bucce per circa 10 ore. Successivamente viene attivata la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a basse temperature. Segue una parziale fermentazione malolattica con circa il 10% del prodotto in barrique. Il processo prosegue con l'affinamento in legno di secondo passaggio per circa 6 mesi. Successivamente il vino viene posto in vasche d'acciaio per un ulteriore affinamento.

#### NOTE DELL'ENOLOGO

Un vino dalle grandi potenzialità di invecchiamento. Uno sforzo stilistico volto ad ottenere una complessità e una struttura uniche attraverso il sapiente accostamento delle diverse annate. La Garganega dona al vino struttura, freschezza e fragranza con note floreali e intensa mineralità, profonda espressione della composizione del terreno di origine vulcanica. All'assaggio esprime aromi che vanno dalla camomilla, mandorle e agrumi a delicate note di pepe bianco e frutti tropicali.

#### NOTE MULTIVINTAGE

#### 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. Al naso il vino si presenta più fruttato che floreale, più sapido e meno acido.

#### VENDEMMIA / 2016

Annata caratterizzata da forti piogge e da una produzione non esuberante, con uve che raggiungono la media degli ultimi anni in termini di zuccheri e acidità, ma con ottime caratteristiche qualitative. Il quadro analitico delle uve durante la vinificazione ha portato ad un vino fruttato e floreale.





## VENDEMMIA / 2017

Questa annata potrebbe essere definita come una delle più complesse degli ultimi 30 anni. Le scarse precipitazioni (anche in inverno) e le alte temperature durante l'estate hanno influenzato notevolmente la stagione 2017, conferendo al vino una forte personalità e uno stile preciso.

## VENDEMMIA / 2018

Un'annata con importanti risvolti nella zona di Soave: temperature leggermente superiori alla media e fenomeni atmosferici tropicali, con piogge forti e abbondanti alternate a giornate calde e soleggiate, anche se ventose, hanno accelerato le fasi fenologiche. La germinazione, la fioritura, la chiusura del grappolo e l'invasatura hanno beneficiato di questo particolare andamento stagionale, che ha portato ad alcuni giorni di anticipo nella vendemmia per tutte le varietà, in particolare per la Garganega. La vendemmia 2018, nonostante le particolari e complesse condizioni climatiche, si è rivelata particolarmente favorevole ed espressiva soprattutto per i vigneti ad altitudini più elevate, dove gli effetti delle giornate calde sono stati meno intensi.

**IL VIGNETO** Monte Calvarina è un piccolo vigneto di quattro ettari e mezzo che, nel punto più alto, raggiunge i 600 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest.

Il vigneto è situato nella zona di Soave, su una collina di origine basaltico-eruttivo ed ampi affioramenti calcarei. Da un punto di vista climatico la zona è favorita dall'altitudine che garantisce estati fresche e ventilate con grandi escursioni termiche. Questo garantisce un ottimale accumulo di sostanze nobili nell'uva, favorendo la produzione di vini di grande mineralità e longevità. La struttura e la complessità di questo vino garantiscono un grande potenziale di invecchiamento.

---

**Provenienza**  
Monte Calvarina,  
Zona del Soave

---

**Gradazione alcolica**  
13,5%

---

**Uve/Blend**  
Garganega  
Pinot Bianco and  
Sauvignon

---

**PH**  
3,31

---

**Acidità totale**  
5.46 g/l

---

**Invecchiamento**  
Circa 6 mesi per annata  
e poi affinamento in  
vasche d'acciaio

---

**Zuccheri residui**  
1,41 g/l