



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 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. Il processo prosegue con la maturazione in legno in barrique e tonneaux di secondo passaggio per circa 6 mesi. Successivamente il vino viene posto in vasche d'acciaio per un'ulteriore maturazione.

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 ha fatto registrare un avvio ottimale della fase vegetativa per la Garganega con germogliamento in anticipo di qualche giorno e la fioritura nella prima settimana di giugno. L'andamento ha poi assunto dinamiche del tutto particolari con i mesi di luglio e agosto, caratterizzati da temperature sistematicamente al di sopra della media, con ondate di calore ben oltre i dati storici. Al naso il vino quindi si presenta più fruttato che floreale, sostanzialmente 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 può 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

Premi

Edizione II

James Suckling – **92 punti**
WOW The Italian Wine Competition – **Medaglia d'oro**

Acidità totale
5.46 g/l

Edizione I

Decanter World Wine Awards – **91 points**
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**

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

Zuccheri residui
1,41 g/l