

2023

L'annata

Un'annata priva di piogge durante l'inverno, con temperature sopra la media fino ad aprile. Dall'inizio del risveglio vegetativo e per tutta l'estate le piogge sono state più regolari, favorendo uno sviluppo costante delle viti. Al momento dell'invaiatura le temperature e l'irraggiamento hanno sostenuto il completamento della maturazione dei grappoli. Johanniter e Bronner sono giunti a completa maturazione a Ottobre, nel periodo di massima escursione termica, favorendo lo sviluppo degli aromi.

Note di degustazione

Intrigante e decisamente stratificato al naso, mostra note di pietra focaia, fiori di sambuco, timo, fiori bianchi misti e agrumi. Corpo medio-pieno, mostra una splendida freschezza ed un equilibrio gustativo coinvolgente. Quasi salino, con una salivazione importante che chiede di tornare al calice.

DENOMINAZIONE	Bianco Veneto IGT
VARIETÀ	Johanniter 50% e Bronner 50%
TERRENO	Argilloso limoso con roccia calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot, 6400 viti per ettaro, terrazzamenti
ANNO DI IMPIANTO	2020
ALTITUDINE E ESPOSIZIONE	730-760 m s.l.m., sud-est
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico certificato
VENDEMMIA	Selezione manuale dei grappoli e trasporto in cassette basse avvenuta il 3/10, 4/10 e 12/10 - resa 1/1,5 kg per pianta
VINIFICAZIONE	Raffreddamento uve a 5°C, pressatura soffice a grappoli intero e chiarifica statica a bassa temperatura per 48 ore. Fermentazioni a temperatura controllata (18°C) in botte di rovere da 10 ettolitri
AFFINAMENTO	Per 10 mesi in botte sulle fecce fini con batonnage due volte a settimana e per successivi 16-18 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5% Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	13-14°C
PRODUZIONE	2894 bottiglie numerate

Divento