

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. Prior e Cabernet Cortis sono giunti a completa maturazione a metà Ottobre, nel periodo di massima escursione termica, favorendo lo sviluppo degli aromi.

Note di degustazione

Nel calice si presenta di un rosso rubino intenso. Il bouquet richiama le note vegetali e speziate, le erbe di montagna, il sottobosco, con eleganti accenni di cuoio che emergono con l’ossigenazione. Il sorso è teso ed elegante, con tannini morbidi e una persistenza che si distende con naturalezza, lasciando una sensazione di freschezza e profondità.

DENOMINAZIONE	Rosso Veneto IGT
VARIETÀ	Prior 50%, Cabernet Cortis 50%
TERRENO	Argilloso limoso con roccia calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot, 6400 viti per ettaro, terrazzamenti
ANNO DI IMPIANTO	2021
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	750 m s.l.m., sud-est
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico certificato
VENDEMMIA	Selezione manuale dei grappoli e trasporto in cassette basse - resa 1/1,5 kg per pianta
VINIFICAZIONE	Raffreddamento uve a 5°C, diraspatura delicata e fermentazione alcolica a contatto con le bucce per due settimane a 16-18°C. Svinatura e travaso in acciaio per successiva fermentazione malolattica a 18-20°C
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique usate con batonnage fino a tre volte a settimana, successivamente 12 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	13% Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C
PRODUZIONE	470 bottiglie numerate

Fruscio