

SOLOS

BIANCO DOC 2019

UVAGGIO: Pinot Grigio 36%
Pinot Bianco 27%
Sauvignon 23%
Chardonnay 14%

ETÀ DELLE VITI: 15 - 25 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2020 - 2024

RESA/ETTARO: 45 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
Drahtrahmen

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 7,6 g/l

Contiene solfiti

» Un vino complesso come l'ecosistema da cui trae origine, dove l'armonia rispecchia l'equilibrio in cui si trovano le viti e gli appezzamenti nei quali vengono prodotte le sue uve. «

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

Parziale macerazione a freddo a contatto con le bucce per una notte, fermentazione in parte spontanea a temperatura di 19-21 °C seguita da 6 mesi di affinamento sur-lies, 25% in tonneaux e barriques. Filtrazione finale ed imbottigliamento a aprile.

VIGNETO

Prodotto da diversi vigneti condotti in regime biologico e biodinamico con terreni ed esposizioni rappresentativi delle nostre migliori parcelle.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino con riflessi dorati
- aromi fruttati di frutto a polpa gialla con note saline e iodate accentuate dalla piccola percentuale di Sauvignon
- note fruttate bilanciate dalla fresca acidità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

La complessità data dall'assemblaggio dei quattro vitigni lo rende un vino molto versatile che può spaziare da antipasti di pesce fino a primi piatti aromatici.

CERTIFICAZIONE

IT BIO 013

PREMIAZIONI

I VINI DI VERONELLI - 2018: 90 p.

BIBENDA - 2018: 4 Grappoli

FALSTAFF - 2018: 92 p.

LUCA MARONI - 2018: 93 p.

