2024

L’annata

Annata caratterizzata da precipitazioni sopra la media fino a giugno, con temperature relativamente basse e irraggiamento complessivo inferiore alla norma. Ciò ha generato uno sviluppo più irregolare e rallentato dei grappoli, portando a maturazioni piuttosto tardive rispetto alla media.
La resistenza del Muscaris alle malattie fungine ha consentito comunque una buona resa al momento della vendemmia, con grappoli sani riposti nelle cassette per l'appassimento.

Note di degustazione

Un passito di montagna ottenuto da uve Muscaris, che combina profumi e dolcezza con acidità e freschezza. Terso e accattivante, mostra note di petali di rosa, albicocche, rosmarino, cipria, calendula e biancospino. Corpo medio-pieno, lineare e gustoso nel sorso chiude leggermente magro, ma sapiente ed accattivante.

DENOMINAZIONE	Bianco Veneto IGT
VARIETÀ	Muscaris 100%
TERRENO	Argilloso limoso con roccia calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot, 6400 viti per ettaro, filari in pendenza
ANNO DI IMPIANTO	2020
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	780-810 m s.l.m., sud-est
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico certificato
VENDEMMIA	Selezione manuale dei grappoli avvenuta il 21/09, trasporto in cassette da 4-5 kg
APPASSIMENTO	In cassette per circa 30 giorni, a temperatura e umidità controllata
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione in acciaio fino a 11% Vol
AFFINAMENTO	Sei mesi in acciaio e due mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	11% Vol
RESIDUO ZUCCHERINO	90 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	11 - 12°C
PRODUZIONE	166 bottiglie numerate (da 0,375 L) - resa uva/vino 20%

Controvento