



2025

Annata

Un inverno freddo con precipitazioni e nevicate adeguate ha preparato il terreno per la primavera. Dalla germogliazione e per tutta l'estate, le precipitazioni e le temperature sono rimaste stabili, favorendo una crescita costante della vite. Durante l'invasatura, la temperatura e l'irraggiamento sostenuto hanno promosso la piena maturazione dei grappoli. Le ultime due settimane di maturazione sono state caratterizzate da piogge inaspettate e temperature inferiori alla media. Il Muscaris è stato vendemmiato come al solito circa due settimane prima della completa maturazione, a metà settembre, per preservare il livello di acidità.

Note di degustazione

Un passito di montagna ottenuto da uve Muscaris, che unisce aromi e dolcezza con acidità e freschezza. Pulito e accattivante, mostra note di petali di rosa, pera, mela verde, cipria, calendula e biancospino. Di corpo medio-pieno, lineare e gustoso al sorso, con un finale leggermente ma sapientemente sottile. Piacevole.

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 E ESPOSIZIONE	780-810 m s.l.m., sud-est
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico certificato
VENDEMMIA	Selezione manuale dei grappoli ancora verdi prima della completa maturazione, trasporto in cassette basse per appassimento
APPASSIMENTO	In cassette per circa 30 giorni in un ambiente a temperatura e umidità controllata, 35% di calo peso
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione in acciaio fino a 10% Vol
AFFINAMENTO	Sei mesi in acciaio e circa un mese in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	10% Vol
RESIDUO ZUCCHERINO	60 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	11-12°C
PRODUZIONE	294 bottiglie numerate (0,375 L) – resa uva/vino 20% circa

Controvento