

## MONTE DELLE SAETTE 2013



**IT Denominazione:** Bianco I.G.P. Verona.  
**Vitigni:** Pinot grigio, gold-traminer, bianca fernanda.  
**Il territorio:** colline moreniche.  
**Collocazione geografica:** S.Giorgio in Salici (Sona) zona collinare.  
**Altitudine:** 150-250 m.s.l.m.  
**Esposizione vigneto:** Sud-Est.  
**Tipologia di terreno:** Franco sabbioso.  
**Sistema di allevamento:** Guyot.  
**Eta' media delle viti:** 10 anni.  
**Densità impianto:** 6.000 ceppi per ettaro.  
**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata una parte delle uve a fine agosto inizio settembre e un'altra parte a fine settembre inizio ottobre.  
**Pigiatura:** Per il gold-traminer, soffice dell'uva intera e pressatura.  
**Fermentazione:** 10-12 giorni temperatura controllata a 16 gradi.  
**Affinamento:** Diverso e separato per ogni singolo uvaggio prima dell'assemblaggio. Una parte solo acciaio per 1 anno e una piccola parte fa un veloce passaggio di 5 mesi in barrique. Poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Dati analitici:**

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Acidità totale:** 5,33 g/l

**Ph:** 3,43

**Caratteristiche dell'annata:** Questo vino è una sfida che ho portato avanti nel creare qualcosa di veramente fuori dagli schemi: avendo avuto un'annata favorevolissima per arrivare alla piena maturazione di vitigni diversi totalmente fra di loro, ho raggiunto questo blend di uvaggi che solo il tempo riuscirà ad esprimere nella sua piena bontà.

La surmaturazione del gold traminer ha permesso un'avvolgente aromaticità, l'affinamento in legno del pinot grigio ha dato struttura e complessità al vino.

**Esame organolettico:** Colore giallo paglierino con riflessi solari. Al profumo sentori di fiori aromatici di campo, calicanto, salvia uniti a sentori di frutta esotica (in primis mango, ananas e banana). Al palato risulta caldo e pieno con note di mela renetta, polpa carnosa e piacevolmente minerale con un finale lungo e persistente.