



Alti e rocciosi
sono i miei pendii.
Dopo un dolce riposo
mi concentro e mi risveglio.
Resisto quando intorno a me
tutto si muove contrastando.

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'inviatura le temperature e l'irraggiamento hanno sostenuto il completamento della maturazione dei grappoli: quelli di Muscaris, particolarmente sani e integri, sono stati vendemmiati a fine settembre, in leggero anticipo per mantenere l'acidità richiesta.

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 21/09/23, trasporto in cassette da 4-5 kg
APPASSIMENTO	Su graticci in locale a temperatura e umidità controllata
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione in acciaio fino a 10% Vol
AFFINAMENTO	Sei mesi in acciaio e due mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	10% Vol
RESIDUO ZUCCHERINO	100 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	11 - 12°C
PRODUZIONE	325 bottiglie numerate (da 0,375 L) - resa uva/vino 20%

Controvento