



SINFONIA 2022 IGT BIANCO

Il Collio presenta nel 2022 un'annata qualitativamente ottima con delle punte di eccellenza. Lo stato fitosanitario delle uve alla raccolta è risultato ottimo. Una resistenza delle viti che ha permesso di contrastare le difficoltà legate alla situazione climatica, contrassegnata dalle poche piogge. In generale il quadro acido risulta buono per i vini bianchi.

Sinfonia 2022 esordisce con eleganza e verticalità, raccontando l'evoluzione del nostro territorio attraverso emozionanti armonie delle varietà resistenti, che colgono nuove sfumature nello storico terroir del Collio. In questa bottiglia troverai solo i valori che ci guidano: custodia della biodiversità, equilibrio sostenibile nel tempo e ricerca costante della bellezza.

IL TERRITORIO: COLLIO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA	Cormons, Località Novali
<i>Altitudine</i>	60 metri slm
<i>Esposizione</i>	Sud-Est
<i>Tipologia di terreno</i>	Ponca
<i>Sistema di allevamento</i>	Guyot
<i>Anno di impianto</i>	2019
<i>Densità di impianto</i>	5.000 viti/ha
<i>Resa</i>	50 hl/ha

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

VITIGNI	Blend di Fleurtaï e Sauvignon Kretos
<i>Vendemmia</i>	Raccolta manuale in cassette da 20 kg
<i>Vinificazione</i>	Pressatura soffice seguita da chiarifica statica in vasche di cemento
<i>Fermentazione</i>	In barrique
<i>Temperatura di fermentazione</i>	20°C
<i>Durata della fermentazione</i>	14 giorni
<i>Fermentazione malolattica</i>	Sì
<i>Affinamento</i>	8 mesi in barrique sulle fecce fini con frequenti bâtonnage seguita da 9 mesi di affinamento in bottiglia
<i>Bottiglie prodotte</i>	300 bottiglie

DATI ANALITICI

<i>Grado alcolico</i>	13,50% Vol
<i>Acidità totale</i>	5,29 g/l
<i>Zuccheri residui</i>	1,41 g/l
<i>Acidità volatile</i>	0,40 g/l
<i>pH</i>	3,47

NOTE DEGUSTATIVE

Sinfonia 2022 si presenta di un giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso il bouquet si esprime con sentori di pera e mandorla, note tropicali, fiori bianchi. All'assaggio troviamo grande corrispondenza naso bocca, con un vino dalla struttura verticale, con una piacevole mineralità e un equilibrio tra sapidità e freschezza eccellente, che invita al riassaggio.