

MATTEO RIGONI

BIANCORIGONI 2018

Denominazione:	Vino Bianco IGT Veneto.
Vitigno:	Sauvignon.
Origine delle uve:	Provengono dai vigneti di proprietà nel comune di Val Liona, sui Colli Berici in provincia di Vicenza.
Vendemmia:	Effettuata a mano la seconda settimana di settembre in cassette di plastica da circa 15 kg.
Vinificazione:	In vasche di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. A seguire affinamento in vasche di cemento fino all'imbottigliamento effettuato nel 2022.
Gradazione alcolica:	12,5 % Vol. di alcool effettivo.
Conservazione:	Vino da affinamento prolungato.
Caratteristiche:	Vino bianco secco, di colore giallo dorato. Di buona struttura, moderata acidità e buon grado alcolico. Non vengono ricercate le massime espressioni aromatiche del varietale ma piuttosto la mineralità e il frutto. Adatto per aperitivi con pesci affumicati o salati, carni bianche anche arrosto, pesce al forno.
Temperatura di servizio:	8 °C



Prima annata di produzione:	2013
Numero di bottiglie prodotte:	Circa 2.000
Zona di produzione:	Località Giacomelli, Val Liona - Vicenza
Esposizione del vigneto:	Ovest
Altezza s.l.m.:	180 - 200 m
Terreno:	Calcareo-ferroso
Densità dell'impianto:	4.400 piante/Ha
Età media delle viti:	14 anni
Forma di allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	Circa 30 q/Ha
Trattamenti:	Vigneto Biologico certificato. Vengono effettuati solo prodotti di copertura a base di zolfo e rame.
Contenimento dell'erba:	Vengono effettuate esclusivamente operazioni meccaniche tipo scalzo/rincalzo della terra sul lungo-fila, passaggio con lama interceppo e trinciatura dell'erba tra una fila e l'altra.