

MATTEO RIGONI

# BIANCORIGONI 2018

<b>Denominazione:</b>	Vino Bianco IGT Veneto.
<b>Vitigno:</b>	Sauvignon.
<b>Origine delle uve:</b>	Provengono dai vigneti di proprietà nel comune di Val Liona, sui Colli Berici in provincia di Vicenza.
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano la seconda settimana di settembre in cassette di plastica da circa 15 kg.
<b>Vinificazione:</b>	In vasche di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. A seguire affinamento in vasche di cemento fino all'imbottigliamento effettuato nel 2022.
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,5 % Vol. di alcool effettivo.
<b>Conservazione:</b>	Vino da affinamento prolungato.
<b>Caratteristiche:</b>	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.
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 °C



<b>Prima annata di produzione:</b>	2013
<b>Numero di bottiglie prodotte:</b>	Circa 2.000
<b>Zona di produzione:</b>	Località Giacomelli, Val Liona - Vicenza
<b>Esposizione del vigneto:</b>	Sud-ovest
<b>Altezza s.l.m.:</b>	180 - 200 m
<b>Terreno:</b>	Calcareo-ferroso
<b>Densità dell'impianto:</b>	4.200 piante/Ha
<b>Età media delle viti:</b>	19 anni
<b>Forma di allevamento:</b>	Guyot
<b>Resa per ettaro:</b>	Circa 30 q/Ha
<b>Trattamenti:</b>	Vigneto Biologico certificato. Vengono effettuati solo prodotti di copertura a base di zolfo e rame.
<b>Contenimento dell'erba:</b>	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.