MATTEO RIGONI

BALÙ 2021

Denominazione:	Vino Bianco IGT Veneto.
Vitigno:	Sauvignon, Manzoni Bianco.
Origine delle uve:	Provengono dai vigneti di proprietà nel comune di Val Liona, sui Colli Berici in provincia di Vicenza.
Vendemmia:	Effettuata a mano a metà settembre in cassette di plastica da circa 15 kg.
Vinificazione:	Subito dopo la raccolta le uve sono state diraspate direttamente in anfore di argilla da 750 litri dove sono fermentate con le bucce per 5 giorni. Una volta separato il mosto dalle bucce, abbiamo portato a termine la fermentazione parte in anfora e parte in una piccola vasca di acciaio. La fermentazione è avvenuta senza uso di fermenti selezionati. Tutte le operazioni di vinificazione sono state effettuate a mano compresi i travasi, quasi tutti effettuati per caduta.
Gradazione alcolica:	12 % Vol. di alcool effettivo.
Affinamento:	Al termine della fermentazione il vino è stato posto in serbatoi di acciaio per circa un mese e successivamente rimesso in anfora fino all'imbottigliamento a luglio 2022.
Caratteristiche:	Vino bianco, secco, leggermente ambrato, di struttura, complesso. Il corredo aromatico tipico del sauvignon è contenuto da una spiccata mineralità.
Temperatura di servizio:	7 - 12 °C

Prima annata di produzione:	2019
Numero di bottiglie prodotte:	Circa 2.200
Zona di produzione:	Località Giacomelli, Val Liona - Vicenza
Esposizione del vigneto:	Sud-ovest
Altezza s.l.m.:	180 - 200 m
Terreno:	Calcareo-ferroso
Densità dell'impianto:	4.200 piante/Ha
Età media delle viti:	19 anni
Forma di allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	Circa 30 q/Ha
Trattamenti:	Vigneto Biologico certificato. Vengono effettuati solo trattamenti 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.

Azienda Agricola Tarcisio Rigoni di Matteo Rigoni, Val Liona - Vicenza - Italia
Ph. +39 3479627096 - info@matteorigoni.it - www.matteorigoni.it