

Acronia

Acronia nasce nel 2020 da un blend di Garganega e Durella, la prima macerata la seconda no; due uvaggi autoctoni con caratteristiche che si bilanciano a vicenda.

Nato come un progetto destinato ad essere fuori dal tempo (a-chrónos), non ripetibile, nel 2021 a seguito di una brutta grandinata abbiamo deciso di riproporlo ma, per tenere onore al nome, questa volta viene proposto come garganega in purezza, un augurio alla non ripetibilità degli eventi.

Nel 2022 non potrà mancare la Durella in purezza. Fil rouge il colore, strettamente ARANCIO.

Superficie vitata: 0.8 ha

Uvaggio: 100 % Garganega

Sistema potatura: Doppio Guyot

Coltivazione: Biologica

Resa: 7000 kg/ettaro

Tipo terreno: Vulcanico, argilloso, ottima tessitura, grande presenza di minerali

Zona Geologica: Trissino, collinare, altitudine 300 mt s.l.m. esposizione sud-est / sud-ovest

Vendemmia: Metà settembre, raccolta manuale in cassette da 8 Kg

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 30 giorni. Fermentazione senza aggiunta di lieviti selezionati in acciaio inox. Sedimentazione statica, non filtrato.

Annata: 2021

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6 gr/l

Anidride solforosa: Meno di 50 mg/l

totale:

Dosaggio: 1,6

Colore: Orange

Aroma: Fiori bianchi, speziato

Palato: Avvolgente, pietra focaia, frutta secca

Abbinamenti: Da provare con cibo speziato, carni bianche, piatti a base di funghi o formaggio a pasta tenera

Temperatura di servizio: 16°