

contrada palui

böora ròsat – Rosato Verona IGT / 2022

Varietà

Corvina, Corvinone e Rondinella (principalmente)

Caratteristiche vigneto

Altitudine: ca. 500 m s.l.m.


Esposizione: sud e sud-ovest su un crinale di alta collina

Suolo: calcareo argilloso ricco in selce e blocchi di basalto

Forma di allevamento: spalliera potatura guyot

Densità d'impianto: ca. 4.400 piante/ha

Produzione / ettaro: 80 q

Conduzione certificata biologica 

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13.0% Vol.

Zucchero residuo: 0,6 g/l

Estratto secco totale: 21,4 g/l

Acidità volatile: 0,22 g/l

Anidride solforosa totale: 95 mg/l



Vinificazione

Le fasi di raccolta manuale dell'uva, di trasporto e di diraspatura senza pigiatura prevedono l'utilizzo di ghiaccio secco per mantenere bassa la temperatura delle uve e ridurre il rischio di ossidazione del colore e della frazione aromatica. Le bacche intere sono sottoposte ad una rapida macerazione di qualche ora in pressa con ghiaccio secco e ad una successiva pressatura soffice per estrarre delicatamente le componenti aromatiche delle bucce. La lenta fermentazione a basse temperature consente un'espressione aromatica fresca, fruttata e floreale. Dopo un affinamento di circa 5 mesi in anfore di terracotta bianca con due batonnage giornalieri nelle primi 3-4 settimane il vino viene imbottigliato.

Note di degustazione

All'olfatto *böora ròsat* esprime note di pesca bianca, uva spina e pompelmo rosa maturo oltre che di fiori di sambuca. Si aggiungono i profumi balsamici di menta piperita e cardamomo. Al gusto è molto fresco e fruttato, avvolgente e con un finale particolarmente sapido.

Punteggi: 92 Winemag; 16.5 Jancis Robinson; 90 James Suckling; 91 Falstaff; 5 foglie Guida Bio