

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RAUDII GARGANEGA CHARDONNAY IGT

Raudii è il vino bianco che sorprende: l'uvaggio tra il territoriale e l'internazionale è l'asso nella manica, che bilancia freschezza e profumi con la piacevolezza di un vino da apprezzare per un aperitivo non banale.

Raudii è il vino che, con il suo nome, omaggia una battaglia che il popolo Cimbro, originario delle montagne circostanti la Valpolicella: i monti Lessini. I motivi dell'etichetta recuperano infatti una simbologia presente nell'arte orafa cimbra.

A base di **uva Garganega**, presenta un colore giallo paglierino. Il sapore è gioiosamente armonico, finemente dolce, con quel profumo fine che ti ricorda la frutta esotica. **Ideale in cucina in abbinata agli antipasti e i primi di pasta con verdura e pesce. Servilo in tavola a 6°- 8° C.**

IL VIGNETO

Situato nella parte pedecollinare vicino a Verona. Altimetria da 100 a 200 metri s.l.m. Tipologia del terreno: molto varia, da calcarea ad argillosa. Sistema di allevamento: pergola doppia. Età delle viti in produzione: da 20 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.700 viti per ettaro. Resa media ettaro: 90 hl.



UVAGGIO

100% Garganega



TIPOLOGIA

Vino bianco secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

6-8 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve, pressatura soffice a membrana. Fermentazione senza bucce alla temperatura controllata di 14-16 °C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si accompagna ottimamente ad antipasti, primi piatti di pasta con verdure e pesce.

ANNATA 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili che hanno ridotto la produzione, e da stress idrico, ben sopportato dalle nostre viti grazie al terreno argilloso su cui crescono.

Le uve raccolte sono molto sane, integre, con tenore zuccherino elevato che hanno portato alla produzione di vini godibili da fin da subito.