

# 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 2018

Il cambiamento climatico in atto richiede sempre più professionalità in campo: nel 2018 la pioggia è stata abbondante sin dalla primavera richiedendo l'impegno dei viticoltori, profuso in un'adeguata difesa sanitaria delle viti, nella regolazione dell'eccesso produttivo di alcune di esse nonché nella scelta dei migliori grappoli per la vendemmia. A far la differenza qualitativa, è ancora una volta la collina, avvantaggiata rispetto alla pianura, in quanto la pendenza ha permesso di sgrondare le acque in eccesso e di portare l'uva a perfetta maturazione,

raggiungendo una gradazione zuccherina leggermente inferiore agli anni precedenti, ma con un grado di maturità migliore, accumulo fenolico equilibrato e un'acidità più moderata.