

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RAUDII GARGANEGA 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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)