

# 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 2020

Ottima l'annata 2020 per i vini bianchi. Preceduta da un inverno mite e siccitoso, il germogliamento è partito con sostanziale anticipo rispetto alla stagione precedente. I mesi di aprile e maggio sono stati perturbati e piovosi e le basse temperature registrate hanno rallentato la corsa delle viti per arrivare alla fioritura in giugno in perfetto stato.

I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi, ventilazione e un perfetto apporto idrico che hanno portato le vigne a essere rigogliose e sane, senza attacchi di peronospora o altre malattie. I vini bianchi ottenuti sono molto eleganti e di grande bevibilità grazie ad un contenuto acido importante ed un quadro aromatico che esprime grande freschezza.



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