



## BOLLE DI MAGENTA

### GARGANEGA FRIZZANTE 2018 IGT VERONA

<b>Annata:</b>		2018
<b>Capacità:</b>	0,750	L
<b>Gradazione:</b>		12,5%vol
<b>Vitigni:</b>	100%	Garganega
<b>Metodo di raccolta:</b>	manuale, in piccole cassette dalla capacità massima di 4 kg di uva.	
<b>Solfiti:</b>	< di 50 mg/l all'imbottigliamento	
<b>Raccolta uve:</b>		manuale
<b>Zone di provenienza:</b>	Castelcerino di Soave a 350 mt slm. Terreno di origine vulcanica ricco di argilla.	

#### Tecnica

Le uve, raccolte dopo la metà di Ottobre, vengono pressate direttamente senza utilizzo della diraspa-pigiatrice, il mosto viene subito raffreddato e addizionato di pochi grammi di solfiti. Separato dalle fecce senza utilizzo di enzimi, il mosto fermenta in vasche di cemento per circa 20 giorni a temperatura controllata. Prima del termine della fermentazione alcolica, viene raffreddato e travasato per mantenere il residuo zuccherino necessario alla rifermentazione in bottiglia. Ad Aprile, alla prima luna crescente di primavera, viene imbottigliato manualmente con l'ausilio di semplici riempitrici manuali. Alla fine di Settembre, ultimata la presa di spuma e il necessario affinamento, è etichettato e immesso nel mercato senza la sboccatura, con il fondo. Non si effettuano chiarifiche stabilizzanti, contiene precipitati naturali nel fondo della bottiglia ricchi di antiossidanti importanti derivati dalla lisi dei lieviti quali mannoproteine, beta glucani e tartrati.

#### di

#### vinificazione:

#### Caratteristiche

Vino dal colore giallo dorato, profumo intenso con sentori di frutta matura. Presenza di bollicine leggere, mai invadenti. In bocca risulta pieno, strutturato, di buona acidità, dalla grande mineralità tipica di questo territorio vulcanico, molto persistente.

#### organolettiche:

#### Il

La Cooperativa Vino Nuovo nasce con lo scopo di valorizzare i vigneti gestiti con **tecniche naturali all'avanguardia** che si ispirano alla fisica quantistica e promosse dall'enologo Alessandro Filippi e dai suoi collaboratori della società Vini di Luce. Dopo molti anni di esperienze, durante i quali sono state applicate queste tecniche in Veneto nella zona del Soave, della Valpolicella e in Sicilia, nasce questa nuova organizzazione che **ha lo scopo di valorizzare i terreni, i vigneti e le uve dei soci agricoltori** che utilizzano questi metodi in particolari zone vocate d'Italia. L'obiettivo è quello di **produrre vini (ma non solo)** dall'alto valore qualitativo, espressivi del territorio in varie parti d'Italia creando una sinergia sia dal punto di vista tecnico produttivo sia economico-commerciale, basato sui principi della nuova economia sostenibile. I soci della cooperativa sono: agricoltori, viticoltori, personale tecnico specializzato, ricercatori del settore agroalimentare naturale e delle nuove tecniche ispirate alla bioenergetica ed alla fisica quantistica.

#### produttore:



# BOLLE DI MAGENTA

## GARGANEGA FRIZZANTE 2018 IGT VERONA

**Vintage:** 2018  
**Size:** 0,750 L  
**Alcohol:** 12,5% vol  
**Grape Variety:** 100% Garganega  
**Harvest technique:** by hand in small crates of max 4 kg.  
**Sulphites:** < di 50 mg/l at bottling  
**Harvest time:** late, second half of October.  
**Terroir:** Castelcerino di Soave, 350 meters asl. Volcanic soil rich in clay.

### Winemaking:

The grapes picked in mid October are immediately pressed without de-stemming. The must is cooled down, a minimal part of sulphites is added and the dregs are separated without the use of enzymes. The must is fermented in concrete vats for 20 days at controlled temperature. Before the alcoholic fermentation the must is cooled and decanted to preserve the residual sugar which is going to be used in the second fermentation in the bottle. In April, at the first waxing moon of the spring, the wine is bottled manually. At the end of September the second fermentation and the ageing in bottle are completed and the wine is finally released without disgorgement. No clarification processes are carried out and the lees in the bottle are rich in antioxidants, mannoproteins, beta-glucans and tartrates.

### Tasting

The wine has a golden yellow colour and intense aromas with hints of ripe fruit. The light bubbles are never intrusive. On the palate the wine is medium bodied with structure and good acidity. Very clear minerality, which is the signature of the volcanic terroir of Castelcerino.

### notes:

**The producer:**  
 Cooperativa Vino Nuovo was funded to promote vineyards managed with natural best practices inspired by quantum physics and promoted by the winemaker Alessandro Filippi and his team at Vlni di Luce. After many years of testing these techniques in the Soave and Valpolicella regions of Veneto and in Sicily, this new organization was born to bring together the producers who were sharing this vision and applying these innovative techniques. The objective is to produce wines, but not only wines, of high quality standards, terroir expressive and integrated in a sustainable socio-economic system. The partners of the Coop are farmers, winemakers and researchers focused on natural agriculture and the new techniques which are integrating quantum physics and bio-energy studies.