



MAGENTA SULLE BUCCE GARGANEGA MACERATO 2017 IGT VERONA

Annata:		2017
Capacità:	0,750	L
Gradazione:		12,5%vol
Vitigni:	100%	Garganega
Metodo di raccolta:	manuale, in piccole cassette dalla capacità massima di 4 kg di uva.	
Solfiti:	< di 50 mg/l all'imbottigliamento	
Raccolta uve:	tardiva, dopo la metà ottobre.	
Zone di provenienza:	Castelcerino di Soave a 350 mt slm. Terreno di origine vulcanica ricco di argilla.	

Tecnica

di

vinificazione:

Le uve, raccolte alla metà di Ottobre, vengono diraspate e pigiate, il mosto fiore di sgrondo ottenuto viene utilizzato per il Soave Magenta. Il rimanente del mosto rimane in pressa per circa 24 ore a temperatura bassa (tipica delle notti di metà Ottobre), senza fermentare. Solo questa parte che rimane a contatto delle bucce con un rapporto bucce/mosto a favore della buccia diventa il Magenta sulle Bucces. Il mosto, dopo la pressatura, viene separato dalle fecce senza utilizzo di enzimi, con decantazione statica per circa 48 ore, fermenta in vasche di cemento per circa 20 giorni a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica, rimane a contatto dei lieviti per circa 6 mesi. Non si effettuano chiarifiche stabilizzanti, viene messo in bottiglia dopo una leggera filtrazione. Può contenere residui di "tartrato neutro di potassio" dovuti alla mancanza di trattamenti stabilizzanti indotti per mantenere la genuinità e la salubrità di questo vino.

Caratteristiche

organolettiche:

Vino dal colore giallo dorato carico, profumo intenso, aromatico con sentori di frutta matura a polpa bianca ed erbe aromatiche. In bocca risulta pieno di buona struttura, buona l'acidità, leggermente tannico, dalla grande mineralità tipica di questo territorio vulcanico, molto persistente.

Il

produttore:

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.



MAGENTA SULLE BUCCE GARGANEGA MACERATO 2017 IGT VERONA

Vintage: 2017
Size: 0,750 L
Alcohol: 12,5%vol
Grape Variety: 100% Garganega
Harvest technique: by hand in small crates of max 4 kg.
Sulphites: < 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 harvested in mid October are separated from the stems and left in the press before crushing. The free running juice is used for Soave Magenta, while the rest of the must stays in the press at least 24 hours at a natural cold temperature without fermenting. During this phase there are more skins than juice in the press. After pressing, the must is separated from the dregs without the use of enzymes, through a static decanting of at least 48 hours. The wine ferments in concrete vats for 20 days at controlled temperature and it's then left in contact with the yeasts for 6 more months. The wine is not clarified and it's bottled only after a light filtration. Since the stabilisation is avoided to preserve the genuinity and healthiness of the wine, some bottles may contain small residuals of neutral potassium tartrate.

Tasting

The wine has a golden yellow colour, intense aromas with hints of ripe white-pulp fruit and aromatic herbs. On the palate shows good structure, bright acidity, light tannins and great minerality from the volcanic terroir. The finish is long with an elegant persistence.

notes:

The

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 Vini 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.

producer:

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.