

2021
METRONIS
GARGANEGA VENDEMMIA TARDIVA
VERONA IGT



VILLA SAN CARLO
WINE

METRONIS

GARGANEGA VENDEMMIA TARDIVA

VERONA IGT

Caratteristica dei Vigneti

Altitudine: 200 mt. S.l.m.
 Esposizione: Ovest / Sud-Ovest
 Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa e
 Biancone Pre Collinare
 Sistema di allevamento:
 Pergola Veronese - Anni '80
 Densità ceppi/ha: 3.900 ca
 Rendimento medio/ha: 80 q.li

Bottiglie Prodotte: 1.550

Gradazione Alcolica: 13°

Dati analitici: acidità totale
 5,82 g/l, zuccheri 1,4 g/l, estratto
 secco totale 23,5 g/l

Uvaggi: 100% Garganega

Metodo di Produzione

Metronis Vendemmia Tardiva
 Villa San Carlo 2021 è ottenuto da
 sole uve di Garganega selezionate
 a mano e raccolte in vendemmia
 tardiva verso la fine di Ottobre.
 Immediata diraspatura e diretta
 pressatura soffice. La decantazione
 a freddo per 24 ore è seguita da
 una lenta fermentazione di circa
 due settimane a 16°C. Verso la
 fine della fermentazione una parte
 del vino viene travasato in legno
 d'acacia dove macera a contatto con
 bacche intere per circa 4 mesi. L'altra
 parte di vino sosta in acciaio sulle
 proprie fecce fini e con båttonage
 giornalieri per circa 4 mesi. Prima
 dell'imbottigliamento viene
 effettuato l'assemblaggio finale.

Caratteristiche del vino

Di colore giallo solare brillante con
 riflessi verdognoli Metronis è la
 nostra interpretazione dell'uva Gar-
 ganega. Da viti di oltre quarant'anni
 a bassa resa il frutto selezionato con
 cura in vendemmia tardiva si esprime
 con profilo aromatico identitario
 ed un palato avvolgente. Al naso
 si aprono delicati aromi di fiori bian-
 chi e sentori di frutta fresca a polpa
 bianca, erbe aromatiche, rosmarino,
 melissa e foglie di tè. Di equilibrata
 freschezza al palato le note gustative
 mostrano sapori morbidi e caldi,
 rotondo ed elegante si chiude con
 un finale di mandorla e pepe bianco.
 Destinato ad affinarsi nel tempo è
 un vino per tutto l'anno, servito a
 10°-12° in estate accompagna con
 armonia piatti di pesce, salmone in
 crosta, baccalà alla vicentina, nei
 mesi più freschi perfetto abbinato a
 risotti, frittiture di verdure, coniglio o
 sapori esotici della cucina orientale.

The Vineyards

Altitude: 200 m. above s.l.
 Aspect: West / South-West
 Soil: Calcareous - Scaglia Rossa
 and Biancone Pre Collinare
 Training system:
 Pergola Veronese - 1980s
 Density per ha > 3.900 plants
 Average yield per ha: 80 quintals

Bottles produced: 1.550

Alcohol Content: 13°

Analytical data: total acidity
 5,82 g/l, sugars 1,4 g/l,
 total dry extract 23,5 g/l

Grapes: 100% Garganega

Production Method

Metronis Vendemmia Tardiva Villa
 San Carlo 2021 is obtained only from
 hand-selected Garganega grapes and
 harvested in late harvest towards
 the end of October. Immediate
 destemming and direct soft pressing.
 Cold decanting for 24 hours is
 followed by slow fermentation for
 about two weeks at 16 °C. Towards
 the end of fermentation, part of the
 wine is decanted into acacia wood
 where it macerates in contact with
 whole berries for about 4 months.
 The other part of the wine rests in
 steel on its own fine lees and with
 daily båttonage for about 4 months.
 The final assembly is carried out
 before bottling.

Characteristics of the wine

Bright sunny yellow in color with
 greenish reflections, Metronis is our
 interpretation of the Garganega
 grape. From vines of over forty years
 with low yield, the fruit carefully
 selected in late harvest is expressed
 with an identifying aromatic profile
 and an enveloping palate. The nose
 opens up delicate aromas of white
 flowers and hints of fresh white pulp
 fruit, aromatic herbs, rosemary,
 lemon balm and tea leaves. Of
 balanced freshness on the palate,
 the gustatory notes show soft and
 warm flavors, round and elegant, it
 closes with a finish of almond and
 white pepper. Destined to refine
 over time, it is a wine for the whole
 year, served at 10 ° -12 ° in summer,
 it harmoniously accompanies fish
 dishes, crusted salmon, cod alla
 vicentina, in the cooler months
 perfect paired with risotto, fried
 vegetables, rabbit or exotic flavors of
 oriental cuisine.