

2022

Metronis

GARGANEGA

VENDEMMIA TARDIVA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VILLA SAN CARLO
WINE

2022

Metronis

GARGANEGA

VENDEMMIA TARDIVA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Caratteristica dei Vigneti

Età: 37 anni
Altitudine: 120 mt. Slm.
Esposizione: Sud-Ovest
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa
Sistema di allevamento:
Pergola Veronese
Rendimento medio per ha: 60 q.li

Gradazione Alcolica: 13°

Dati analitici: acidità totale 5.80 g/l,
pH 3.30, zuccheri 0.7 g/l,
estratto secco netto 19.00 g/l

Uvaggi: 100% Garganega

Metodo di Produzione

Metronis Vendemmia Tardiva 2022 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 16-19 °C. Verso la fine della fermentazione il vino viene travasato in legno d'acacia dove macera a contatto con bacche intere per circa 6 mesi.

Caratteristiche del vino

Di colore giallo solare brillante con riflessi verdognoli Metronis è la nostra interpretazione dell'uva Garganega. 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 bianchi 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 8° - 10° 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

Age: 37 years
Altitude: 120 m. above s.l.
Exposure: South-West
Soil: Calcareous - Red Sliver and Limestone
Training system: Pergola Veronese
Average yield per ha: 60 quintals

Alcohol Content: 13°

Analytical data: total acidity 5.80 g/l,
pH 3.30, sugars 0.7 g/l,
net dry extract 19.00 g/l

Grapes: 100% Garganega

Production Method

Metronis Vendemmia Tardiva 2022 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 16-19 °C. Towards the end of fermentation, wine is racked into acacia wood where it macerates in contact with whole berries for about 6 months.

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 8-10 °C 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.