

Bianco Villa Minelli

PROPRIETARIO: Edizione srl

MANAGER: Massimo Zambon

ENOLOGO/CONSULENTE: Daniele Dal Secco
seguito da Francesco Serafini

LA VIGNA

UBICAZIONE: nei comuni di Ponzano Veneto e Villorba, posti nel cuore della pianura della Provincia di Treviso

SUPERFICIE: 2 Ha

TERRENO: sciolto e con uno scheletro importante, ghiaioso

IL VITIGNO

UVE: Pinot Grigio, Chardonnay

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 15/20 anni

DENSITÀ CEPPI/Ha: 4.000

ESPOSIZIONE: pianura con filari disposti nord-sud

TIPO DI POTATURA: cordone speronato

CARICO MEDIO: 2-2,5 Kg/ceppo

RESA UVE (q/Ha): 80/100

GESTIONE DELLA VIGNA: lotta guidata e possibilità di irrigare

OPERAZIONI SULLE VITI: defogliazione, cimature, spollonature, lavorazione della fila per evitare l'uso di diserbanti

VENDEMMIA/ VINIFICAZIONE

Manuale in cassa da 15 Kg. Varietà per varietà quando le uve sono perfettamente mature. Cernita dell'uva prima in vigneto e poi su tavolo vibrante in cantina, diraspatura, pigiatura soffice a rulli, macerazione brevissima a freddo con ghiaccio secco e successiva fermentazione con basso tenore di anidride solforosa a temperatura controllata. Permanenza sulla feccia fine per 6 mesi, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2012



LA CANTINA

Una moderna cantina che permette la vinificazione in partite separate. Vasche in acciaio inossidabile con il controllo della temperatura. Sistema di raffreddamento che consente una perfetta macerazione prefermentativa a freddo per tutte le partite se necessario. Una pressa pneumatica dotata di sistema di gas inerte dove il volume della pressa può essere adattato sulla base del numero di partite. Questa tecnica permette una pressatura costante e più delicata.

**BIANCO VILLA
MINELLI 2014**

Annata non facile, ma gestita in modo perfetto grazie alla tempestività di intervento nei pochi giorni estivi non piovosi. Annata non della potenza ma sicuramente della finezza.

PRODUZIONE: 14.000 bottiglie

GEMMAZIONE: tra fine marzo e primi di aprile

PIENA FIORITURA: 1-10 giugno

METÀ INVAIATURA: 9-15 agosto

VENDEMMIA: 8-13 settembre

DATI ANALITICI: gradazione alcolica: 12% vol.; acidità totale: 5.5 g/l; zuccheri residui: < 2 g/l; pH: 3.22

NOTE DEGUSTATIVE: è un vino giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Ha subito sentori di frutta gialla matura; si succedono in progressione: mela Golden, pera Abate, pesca succosa; poi, fiori primaverili e giglio, sempre in versione fresca. L'attacco in bocca è da subito un sorso ricco e fruttato, poi l'apertura verso progressiva freschezza che sfuma lentamente su percezioni mielate. Piacevolmente equilibrato ed armonico.