METERI
SELEZIONE VINI

“Col Moenia” Garganega Igt Veneto 2021 - Davide Vignato

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Denominazione: Gambellara Doc
Tipologia: Bianco
Vitigno: Garganega
Annata: 2021
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 7 mesi sulle fecce fini in inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Garganega, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio 7 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Glicine, rosmarino e mineralità

Naso: sentori floreali, di glicine, sambuco e fiori bianchi di campo, con ricordi iodati e di erbe aromatiche

Bocca: frutta a polpa bianca matura, allungo minerale, fresco, erbaceo e chiusura ammandorlata

Vista: Giallo paglierino

Ci troviamo in Veneto, più precisamente a Gambellara, ai piedi dei Monti Lessini, a meno di un chilometro da un vulcano spento, in cui le vigne si dispongono in un anfiteatro naturale

caratterizzato dalla grande presenza di basalto nero, elemento che restituisce ai vini prodotti tensione, freschezza e mineralità.

Qui Davide Vignatolavora nella sua cantina fondata nel 1997, dove in origine il nonno Rinaldo, poi Gian Domenico e adesso lui coltivano e vinificano principalmente la Garganega, cercando di restituire una fotografia del territorio quanto più precisa ed espressiva possibile attraverso un approccio biologico e naturale che non vede l'utilizzo alcuno di concimi ed elementi chimici.
Davide vede la produzione dei suoi vini come una sintesi "*di Gambellara, dei colli vulcanici, della sua gente.*"

In vigna si lavora in inerbimenti, senza prodotti chimici di sintesi e in ottica meno interventista possibile e stilisticamente i vini prodotti esprimono grande verve minerale, schiettezza, freschezza e spinta floreale, dove la Garganega, rispetto ad altri contesti, risulta più ampia e meno tagliente.

Col Moenia è una Garganega proveniente da vigne a Monti di mezzo e Faldeo, dove l'età media delle vigne è di circa 40 anni e i suoi sono composti da rocce laviche, basalto nero e vene calcaree.
Vino floreale, agile, minerale e fresco, dove la Garganega viene affinata in acciaio per ridare un ritratto quanto più possibile intonso dei terreni di Gambellara.