

L'Orso Saggio 2023 Veneto Durello Igt - Davide Vignato



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Durella
Annata: 2023
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 5 mesi in acciaio
Invecchiamento: 40 mesi sui lieviti in bottiglia
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Naso: Fine, elegante e complesso. In apertura note minerali di pietra focaia e gesso, seguite da sentori di mela verde, agrumi e fiori bianchi, biancospino e sambuco. Con l'evoluzione emergono sfumature più mature di cera d'api, erbe aromatiche e leggere nuance fumé.

Bocca: avvolgente, fresco e verticale, sostenuto da una acidità vibrante e da una spiccata sapidità. Il sorso è dinamico e profondo, con un equilibrio perfetto tra struttura e tensione minerale.

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, limpido e brillante.

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 Vignato lavora 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.

L'Orso Saggio è un Monti Lessini Durello DOC che esprime pienamente il carattere della Durella coltivata nella sottozona Faldeo, nel comune di Gambellara. Qui, su terreni vulcanici di basalti e tufi a 150 m s.l.m., il vitigno sviluppa acidità elevata, marcata mineralità e un profilo aromatico teso e verticale.

Vinificazione improntata sulla purezza: vendemmia manuale a maturazione avanzata per bilanciare la durezza acida del vitigno; pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per preservare integrità del frutto; affinamento sui lieviti per 10 mesi in acciaio con bâtonnage e successiva sosta di 12 mesi in bottiglia per armonizzare freschezza e struttura.

Lo stile è rigorosamente territoriale: mineralità vulcanica protagonista, tensione acido-sapida, profondità e capacità evolutiva. Un bianco di personalità austera e longeva, che interpreta la Durella in chiave meditata, con una verticalità netta e un sorso energico e persistente.