



# 2019 CAMPO STIVALE

## BIANCO VENETO-Map.2

### COSTABISSARA VICENZA



Il nome Campo Stivale deriva dalla forma iniziale del vigneto di chardonnay, che per la sua conformazione ricorda la forma di uno stivale.

<b>DENOMINAZIONE</b>	IGT Bianco Veneto
<b>VIGNETO</b>	Campo Stivale-Map.2
<b>COMPOSIZIONE</b>	40%Garganega-30%Chardonnay-30%Sauv.Blanc
<b>FERMENTAZIONE</b>	Fermentazione in acciaio per 20 giorni
<b>AFFINAMENTO</b>	Affinamento in acciaio per sei mesi
<b>ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE</b>	190 m s.l.m., Sud-Est
<b>ACIDITA'</b>	5,5 g/L
<b>pH</b>	3,30
<b>ALCOL</b>	12.5% vol.
<b>ZUCC. RESIDUI</b>	2,3 g/l
<b>VENDEMMIA</b>	14 settembre 2018
<b>VINIFICAZIONE</b>	La raccolta viene eseguita in periodi diversi a seconda della varietà. La vendemmia viene effettuata a mano in piccole cassette. I mosti dopo essere stati illimpiditi, vengono fermentati per circa venti giorni a temperatura controllata pari a 14 °C. Una volta assemblati, effettuano un affinamento in acciaio sulle proprie fecce per circa sei mesi.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Paglierino tenue, vivace. Chiari cenni di pompelmo e magnolia, erbe aromatiche, salvia, pesca a pasta bianca, mango e pera in composta. Chiude su scia minerale di sasso bagnato. Sorso giocato sulla facilità di beva, con cenni sapidi e ricordi finali agrumati di cedro. Vino agile e piacevole.
<b>VENDEMMIA</b>	L'annata 2019 è stata caratterizzata da una primavera molto fredda, con un ritardo vegetativo all'inizio della stagione. Il ritardo in buona parte è stato recuperato grazie alla calura estiva, che però è stata complessa da gestire, con un sole molto forte, ed un caldo sensibile. Abbiamo lavorato con attenzione sulla parete fogliare della pianta, lasciando i grappoli coperti, specialmente quelli esposti a sud, arrivando ad una maturazione lenta e graduale.