

Vignalta

Arquà Petrarca, non solo il Poeta, ma anche vini fortemente identitari

«Azienda Vignalta è un pò il simbolo enologico dei Colli Euganei.

Con una storia pluri decennale alle spalle fin da subito si è data come mission la qualità, senza deroghe o scorciatoie.

Posta in Comune di Arquà Petrarca, autentico gioiello di questa parte del Veneto, porta blasone a un territorio che meriterebbe maggior attenzione da parte degli addetti ai lavori

Qua si fa vino da sempre, ma è da un tempo relativamente breve, che ci si è specializzati in vitivinicoltura e di questa svolta Vignalta è un pò la capofila.

Vitivinicoltura sostenibile a basso impatto ambientale, dove tutte le buone pratiche vitivinicole, sono rispettate e promosse.

Ne risultano dei gran bei vini, sani e perfetti interpreti del terroir, con una regola: il vino, in primis lo si fa in vigna, in cantina ci si limita a gestire il naturale evolvere delle uve nel nettare caro al Dio Bacco.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

GEMOLA Colli Euganei Rosso DOC

Prodotto con uve merlot e cabernet franc coltivate nel vigneto del Monte Gemola. Il particolare terreno vulcanico consente di produrre un vino elegante, con profumi raffinati e di buona struttura.

Area: Colli Euganei – Baone (PD)

Età media vigneti: 22 anni vigneto del Monte Gemola.

Esposizione e altitudine: Sud Sud-Est per 150 metri di altitudine

Suolo: rocce vulcaniche disgregate (trachite)

Tecnica e densità d’impianto: cordone speronato con 5000 piante/ettaro

Uve: Merlot 70%, Cabernet Franc 30%

Tipo di vinificazione e tempo di macerazione: fermentazione tradizionale, con 4 rimontaggi al giorno per 20 giorni in acciaio con temperatura termo controllata elettronicamente a 27-28° C

Affinamento: botti nuove in rovere Francese da 500 lt per 36 mesi poi in bottiglia per almeno 12 mesi.

Operazioni volte alla stabilizzazione del prodotto: filtrazione sgrossante all’imbottigliamento

Servizio: va degustato a 18°

Sposa carni rosse di lunga cottura come brasati e stufati, anatra all’arancia, oca in bottaggio.

Alcool: 14,5°

Note di degustazione

Un taglio simile al Bordolese, particolarmente riuscito, pur essendo un vino importante, non rinuncia a una beva piacevole, della serie "un bicchiere tira l'altro"

SIRIO Colli Euganei Moscato Secco DOC

Moscato bianco secco. “Uno dei migliori vini aromatici d’Italia”. (Gambero Rosso, guida ai vini d’Italia)

Area: Colli Euganei, Cinto Euganeo (PD)

Età media vigneti: 33 anni

Esposizione: Sud

Suolo: Friabile sciolto, formato dall’erosione della riolite

Tecnica e densità d’impianto: cordone speronato 4000 piante / ettaro

Varietà: 100% Moscato bianco

Tipo di vinificazione e tempo di macerazione: in bianco con pressa pneumatica, lieviti selezionati, fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio per 10 mesi poi in bottiglia per almeno 3 mesi

Lieviti: selezionati

Operazioni volte alla stabilizzazione del prodotto: refrigerazione per 30 giorni a 0° e filtrazione sterile

Servizio: va degustato a 8°

Ideale vino da aperitivo, sposa crostacei e piatti di pesce in genere. Ottimo con un risotto ali asparagi, o con dei carciofi in fricasea.

Alcool: 12°

Note di degustazione

Questo Moscato Bianco è una piacevole sorpresa. Note floreali ben marcate senza essere stucchevoli. Un vino che una volta degustato sarà difficile da dimenticare per la sua personalità unica. Una piccola perla enologica

Passito Fior d'Arancio 'Alpianae' Vignalta 2015 - 37.5cl

Colli Euganei DOCG

Vitigni - Moscato Giallo 100%

Gradazione - 11.0%

Formato Bottiglia 37.5 cl

Vigneti

Viti di età media di 15 anni su terreni di origine vulcanica, con esposizione a est

Vinificazione

Appassimento in fruttaio per 4 mesi, pigiatura, pressatura e lenta fermentazione in botti di rovere

Affinamento 18 mesi in tonneau

Temp. servizio 10°-12°C

Vino perfetto da bere in silenzio in compagnia di pochi amici fidati. Dimenticatelo in cantina...è dotato di grande longevità

“Alpianae” è un vino dolce esuberante e perfetto interprete del terroir. Grande eleganza ed equilibrio, matura in botti di rovere per 18 mesi. La sua personalità evoca la frutta secca, il miele, gli agrumi canditi e le erbe balsamiche. Ottimo bilanciamento e una viva freschezza, importante la sapidità iodata

“Alpianae” è un vino ambrato che miscela i profumi di albicocca e arancia, con una densità tipica quasi più il miele che il vino.

Si è imposto all'attenzione della critica specializzata, che ne riconosce il profilo territoriale.

Ideale per concludere in bellezza pranzi e cene di prestigio.

Se volete un abbinamento insolito, sposatelo affogando un gelato al Torroncino, sarà un'esperienza entusiasmante.

In conclusione la degustazione dei vini prodotti da Vignalta è una piacevole quanto inaspettata esperienza.

Anche questa volta abbiamo imparato la lezione: a volte gli scrigni preziosi si trovano dove meno li si aspetta.

Un grazie all'amico "rabdomante" che ci ha suggerito questa bella realtà.

Se passate dai Colli Euganei, una sosta è d'obbligo

Società Agricola Vignalta s.s.

Via Scalette, 23

35032 ARQUA’ PETRARCA (PD)

Tel: +39 0429 77 7305

Fax: +39 0429 77 7225

www.vignalta.it

info@vignalta.it

Il punto vendita in Cantina è aperto:

Lunedì – Domenica: 10:00 – 18:00