Soldorè

BENACO BRESCIANO IGT PASSITO 2024



VARIETÀ
Turbiana 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI
Est - Ovest

COMUNE DI PROVENIENZA
Desenzano del Garda (BS)

ALTEZZA VIGNETI
66 - 77 mt s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
35 anni

GRADO ALCOLICO
13,5% Vol.

DENSITÀ E FORMA DI ALLEVAMENTO
3000 ceppi/ha, prevalentemente a Guyot doppio archetto.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Argille stratificate di origine glaciale, ricche di sali minerali, prevalentemente calcaree.

ANDAMENTO ANNATA

L'annata viticola è stata caratterizzata inizialmente da un'anomalia positiva delle temperature, fino a 3 gradi oltre la media del periodo, con assenza di gelate. Si è manifestata inoltre un'abbondanza di precipitazioni che ha determinato un importante ripristino delle risorse idriche. Tra aprile e giugno si è registrato un incremento della quantità e dei giorni di pioggia. Di conseguenza, il lungo periodo mite e piovoso, che si è protratto dall'autunno 2023 alla primavera inoltrata del 2024, ha caratterizzato il ciclo vegetativo della vite inducendo un sostanziale anticipo della fase di germogliamento e fioritura.

Da luglio a fine agosto si sono susseguite lunghe fasi di bel tempo, con temperature elevate e picchi sopra la media, interrotte temporaneamente da rapide perturbazioni. La vendemmia è iniziata il 20 agosto con la raccolta delle uve più adatte alla spumantizzazione ed è proseguita la prima settimana di settembre nella zona della Valtènesi, per poi iniziare nella seconda metà di settembre in Lugana. La raccolta delle uve è terminata la prima decade di ottobre. Il risultato è un'annata di qualità, con uve sane che mantengono buone gradazioni zuccherine e un'ottima acidità.

VENDEMMIA
22 Settembre 2024

RESA PER ETTARO
80 q.li/ha

RACCOLTA
Manuale in cassette

PREFERMENTAZIONE	FERMENTAZIONE
Cernita dei migliori grappoli in vigneto	Fermentazione in acciaio
Le migliori uve riposano minimo 30 giorni in fruttaio	Temperatura di 15-18°C
Diraspatura lineare ad alta frequenza	Lieviti selezionati
Pressatura soffice	-
Decantazione a freddo	

MATURAZIONE
Elevage in acciaio almeno 18 mesi
Illimpidimento Naturale
Primo imbottigliamento 28/10/2026
Affinamento in bottiglia: minimo 2 mesi
Potenziale di affinamento: 5 anni

