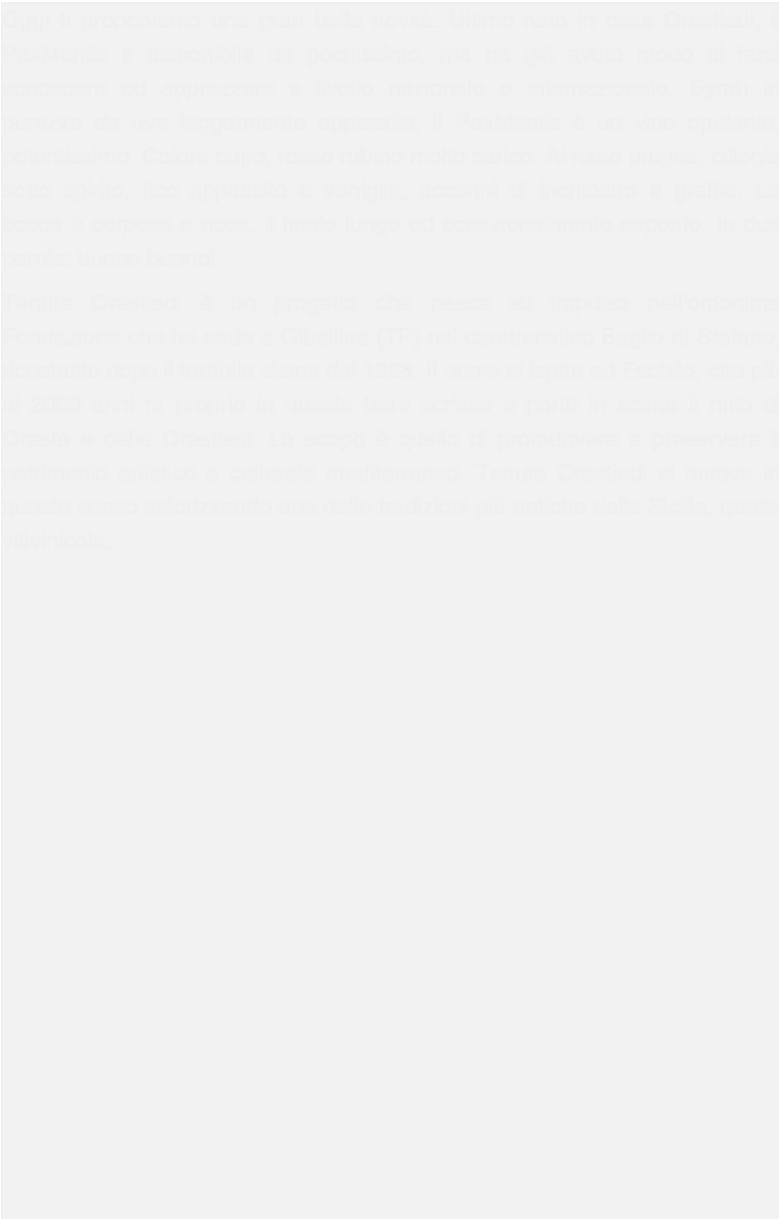




ACQUISTATO IL .....

**"Hey French" Bianco Veneto IGT**

**Complesso e strutturato**



**La Vigna**

**Terreno** collina di origine basaltico-eruttivo ed ampi affioramenti calcarei

**Esposizione** Sud-Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 6.000

**Il Vino**

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Un blend delle migliori annate dell'ultimo decennio (2019, 2018,2020, 2017, 2016) selezionate come massima espressione del vigneto nel corso della suastoria. Per ogni annata selezionata, avviene la vinificazione delle uve bianche con macerazione sulle bucce per circa 10 ore. Successivamente viene attivata la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a basse temperature. Segue una parziale fermentazione malolattica con circa il 10% del prodotto. Il processo prosegue con la maturazione in legno in barrique e tonneau di secondo passaggio per circa 6 mesi. Successivamente il vino viene posto in vasche d'acciaio per un'ulteriore maturazione.

**Sensazioni** Un vino dalle grandi potenzialità di invecchiamento. Uno sforzo stilistico volto ad ottenere una complessità e una struttura uniche attraverso il sapiente accostamento delle diverse annate. La Garganega dona al vino struttura, freschezza e fragranza con note floreali e intensa mineralità, profonda espressione della composizione del terreno di origine vulcanica.

All'assaggio esprime aromi che vanno dalla camomilla, mandorle e agrumi a delicate note di pepe bianco e frutti tropicali.

Veneto IGT Bianco, Hey French è uno dei buoni prodotti proposti da Pasqua. Un vino che racchiude tradizione e innovazione, rappresentando al meglio le potenzialità del territorio vulcanico della zona del Soave. Una creazione molto particolare che si distingue per la sua complessità e la bella struttura, frutto dell'assemblaggio delle migliori annate del decennio. La zona è quella del Monte Calvarina, situata nella parte più orientale della denominazione Soave. Qui i terreni sono di antica origine vulcanica e conferiscono alle uve straordinaria mineralità e freschezza. Il paesaggio è suggestivo, fatto di dolci colline e vigneti ottimamente esposti. Hey French nasce da un blend di Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon. Il processo di vinificazione è pensato per esaltare le peculiarità di ogni annata selezionata (dalla 2016 alla 2020). Le uve vengono sottoposte a macerazione sulle bucce per circa 10 ore, seguita da fermentazione alcolica a basse temperature con lieviti selezionati. Una parte del vino, circa il 10%, subisce anche la fermentazione malolattica per aggiungere rotondità. Il vino, poi, viene fatto maturare in barrique e tonneaux di secondo passaggio per sei mesi, seguito da un affinamento in vasche d'acciaio. Questo processo garantisce un equilibrio perfetto tra complessità, freschezza e longevità. Nel calice si presenta di un colore giallo brillante, con un bouquet intenso e complesso che richiama gli aromi di camomilla, le mandorle, gli agrumi e un leggero sentore di pepe bianco e frutti tropicali. Al palato è avvolgente e ben strutturato, con un'elegante freschezza minerale che accompagna il finale lungo e piacevolmente persistente. Grazie alla sua struttura e, soprattutto, al sapiente accostamento delle diverse annate, Hey French è un vino che può invecchiare per molti anni in cantina, evolvendo in complessità e profondità aromatica. Già oggi, però, è perfetto con piatti a base di pesce o con risotti ai frutti di mare. Da provare, inoltre, anche con formaggi a pasta molle e piatti vegetariani caratterizzati da una bella aromaticità.

La Famiglia Pasqua non ha certo bisogno di troppe presentazioni. Si tratta, infatti, di una vera e propria istituzione nel mondo del vino italiano. Una lunga storia che affonda le sue radici nella tradizione vitivinicola della Valpolicella. Fondata nel 1925 a Verona, questa azienda è il risultato di un amore profondo per la terra e i vigneti. Amore che si è tramandato di generazione in generazione. Oggi la gestione della cantina è nelle mani della terza generazione che ha saputo ampliare l'orizzonte internazionale dell'azienda, aprendo nel 2009 la Pasqua USA LLC a New York, consolidando la presenza del marchio al di là dell'Oceano (e non solo). Attualmente, infatti, i vini Pasqua raggiungono ben 61 mercati in tutto il mondo, tra cui anche la Cina. Una curiosità riguarda infine l'attenzione che la famiglia Pasqua ha sempre dedicato all'arte e alla cultura, tanto che le etichette dei loro vini sono spesso frutto di collaborazioni con artisti di grande fama.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821