



HEY FRENCH

You Could Have Made This But You Didn't

BIANCO VENETO IGT

EDIZIONE V

VINIFICAZIONE

Questo vino è l'espressione più potente delle caratteristiche dei vigneti di origine, dislocati in diverse zone del versante veronese del Monte Calvarina, nella parte più orientale della denominazione Soave. Un blend di annate (2020, 2022, 2019, 2018, 2024, 2015) che vengono selezionate per espressività ed eleganza. Fino alla 2019 ogni annata all'origine è stata vinificata separatamente; in seguito si sperimenta con l'ammostamento congiunto. Successivamente alla fermentazione alcolica, una parte del prodotto procede con la fermentazione malolattica. A seguire tutte le diverse annate rimangono 3-4 mesi sui lieviti. Il processo prosegue con la maturazione in legno: in barrique e tonneau di primo passaggio dalla tostatura media o leggera per circa 6-8 mesi. Il vino viene poi posto in vasche d'acciaio per un'ulteriore maturazione. In ultima, le annate vengono unite nel blend finale ed infine il vino viene imbottigliato. Grazie al blend di diverse annate e ad un suolo ricco in nutrienti, la possibilità d'invecchiamento di questo vino bianco è notevole.

NOTE DEGUSTATIVE

Un bouquet di frutta esotica ancora fresca si armonizza con note di camomilla e salvia al naso. Boccioni di rosa annunciano la grande freschezza del palato. La precisione del naso introduce ad un palato complesso, con le tipiche note mandorlate della Garganega e quelle erbacee del Sauvignon Blanc. La mineralità vulcanica della beva induce ad un secondo sorso pieno.

VENDEMMIA 2020

L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e con poche precipitazioni per poi cambiare nella primavera, specialmente nei mesi di aprile e maggio. I mesi estivi sono stati ottimali senza temperature estreme e con un perfetto apporto idrico.

VENDEMMIA 2022

Annata estremamente seccata a partire dall'inverno sino alla vendemmia. Le temperature sono state sopra la media da metà maggio in poi. Alcune perturbazioni passeggero hanno dato respiro al terreno, soprattutto dove i suoli più calcarei non riescono a trattenere l'acqua. In alta collina, tuttavia, l'influenza della siccità è stata meno sentita, grazie all'acqua trattenuta dalle superfici argillose.

VENDEMMIA 2019

La 2019 è stata un'annata abbastanza piovosa. La primavera ha presentato notevoli sbalzi con un caldo siccitoso marzo e un freddo e piovoso bimestre di aprile e maggio. L'estate molto calda ha avuto anche due significative ondate di calore a fine giugno e fine luglio. Durante l'ondata di calore di fine giugno sono stati registrati numerosi record di caldo, con picchi di 38°C. Nonostante ciò, le abbondanti piogge della primavera hanno fornito ai terreni una buona dotazione idrica per resistere ad un giugno caldo e senza precipitazioni.





VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 è stata caratterizzata da una primavera inizialmente fredda nelle due prime decadi di marzo per poi subire un'impennata nella terza decade di aprile, fino a portarsi su valori complessivamente superiori alle medie stagionali. L'estate 2018 ha presentato un inizio relativamente fresco e piovoso con fenomeni ad elevata instabilità per tutta l'area della Valpolicella. La stagione è risultata comunque più calda rispetto alle medie degli anni precedenti registrate nel mese di agosto. Settembre ha infine presentato fenomeni temporaleschi con precipitazioni frequenti e importanti.

VENDEMMIA 2024

Annata che ha richiesto un grande lavoro in vigneto: le costanti piogge primaverili hanno portato difficoltà nel contenimento delle fitopatie. A partire da metà maggio le temperature si sono attestate su valori leggermente al di sopra delle medie, permettendo un recupero vegetativo ottimale.

La buona disponibilità idrica accumulata durante l'inverno e nella prima fase della primavera hanno fatto sì che le temperature elevate non provocassero stress idrici, creando le premesse per un'annata improntata alla freschezza e mineralità, soprattutto nelle zone di alta collina a carattere vulcanico.

VENDEMMIA 2015

La 2015 è stato caratterizzato da eccessi climatici (temperature, radiazione solare) che hanno sottoposto la vite a stress. L'inverno e i mesi successivi sono trascorsi con temperature elevate. Si sono registrate precipitazioni oltre media nei primi mesi dell'anno, per poi avere una forte carenza ad aprile. Anche i mesi successivi, in particolare luglio, si sono sempre mantenuti sotto i valori medi.

Hey French è uno dei pochi progetti italiani di vino fermo multivintage. Nato con il desiderio di dare risalto alla potenzialità delle colline vulcaniche di Monte Calvarina nella zona classica del Soave, a circa 500 metri s.l.m. Il nome del vino è sia una provocazione, sia un omaggio alla tecnica di assemblaggio dello Champagne, che è stata ispirazione del progetto. Il vigneto di circa 4 ettari e mezzo a Monte Calvarina è situato su una collina di origine basaltico-eruttiva con ampi affioramenti calcarei: un territorio che favorisce la produzione di vini di grande mineralità. L'altitudine favorisce estati fresche e ventilate con buone escursioni termiche, che favoriscono l'ottimale accumulo di sostanze nobili nell'uva.



Provenienza Monte Calvarina, Zona del Soave	Gradazione alcolica 13,5%	Premi Edizione IV Decanter - 92 points Wow! The Italian Wine Competition 2024 - Gold Medal
Uve/Blend Garganega 80% Pinot Bianco 10% Sauvignon Blanc 10%	PH 3,15 Acidità totale 5.75 g/l	DoctorWine 2026 - 94 punti Gambero Rosso - 92 punti Vinous - 91 points Jancis Robinson - 16,5 points James Suckling - 92 points
	Zuccheri residui 1,85 g/l	Edizione III Wine Enthusiast - 93 punti + Cellar Selection James Suckling - 92 punti Wow! The Italian Wine Competition 2023 - Miglior bianco, Miglior Veneto Igt, Oro WOW! Luca Maroni_Annuario Migliori Vini Italiani 2024 - 94 punti Doctor Wine 2024 - 91 punti Falstaff Wein Guide Italien 2024 - 92 punti Jancis Robinson - 17 punti