



HEY FRENCH YOU COULD HAVE MADE THIS BUT YOU DIDN'T

VENETO IGT

EDIZIONE IV

HEY FRENCH

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 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.

VINIFICAZIONE

Questo vino è l'espressione più potente delle caratteristiche del vigneti di origine, sul versante veronese del Monte Calvarina, nella parte più orientale della denominazione Soave. Un blend di annate (2019-2016-2021-2020-2018-2017-2013) che vengono selezionate per espressività ed eleganza. Ogni annata all'origine è stata vinificata separatamente. Fino alla 2019 anche le tre diverse varietà venivano vinificate separatamente; in seguito si è preferito, per ragioni stilistiche e per avere un vino più integrato, procedere con la tecnica dell'uvaggio. Successivamente alla fermentazione alcolica, 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 8 mesi. A seguire il vino viene 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 DI DEGUSTAZIONE

Come per le precedenti edizioni il blend di diverse annate conferisce al prodotto grande complessità. Al naso spiccate note di camomilla, frutti tropicali e fiori bianchi e lavanda. Progressivamente si fanno strada le note di tostatura che ricordano la frutta secca e il pepe bianco, in equilibrio con gli aromi di frutta tropicale e fiori bianchi. Al palato rivela grande corpo e struttura, con una struttura minerale che invita ad un secondo sorso.

VENDEMMIA 2019

La 2019 è stata un'annata abbastanza piovosa. La primavera ha presentato notevoli differenze 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 2016

Annata caratterizzata da forti piogge e da una produzione non esuberante, con uve che raggiungono la media degli ultimi anni in termini di zuccheri e acidità, ma con ottime caratteristiche qualitative.





VENDEMMIA 2021

La primavera è stata molto fresca e piovosa: questo ha rallentato le prime fasi fenologiche della vite e dato un importante apporto d'acqua. La siccità che ha interessato buona parte dell'Italia non ha creato problemi nella zona del Soave. Il periodo estivo ha conosciuto piogge non torrenziali alternate a periodi caldi, che hanno favorito una piena maturazione delle uve, che mai hanno sofferto per la mancanza d'acqua. Vendemmia quindi di ottima qualità seppure quantitativamente leggermente inferiore.

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 2018

Un'annata con importanti risvolti nella zona di Soave: temperature leggermente superiori alla media e fenomeni atmosferici tropicali, con piogge forti e abbondanti alternate a giornate calde e soleggiate, anche se ventose, hanno accelerato le fasi fenologiche. La germinazione, la fioritura, la chiusura del grappolo e l'invaiaitura hanno beneficiato di questo particolare andamento stagionale, che ha portato ad alcuni giorni di anticipo nella vendemmia per tutte le varietà, in particolare per la Garganega. La vendemmia 2018, nonostante le particolari e complesse condizioni climatiche, si è rivelata particolarmente favorevole ed espressiva soprattutto per i vigneti ad altitudini più elevate, dove gli effetti delle giornate calde sono stati meno intensi.

VENDEMMIA 2017

Questa annata può essere definita come una delle più complesse degli ultimi 30 anni. Le scarse precipitazioni (anche in inverno) e le alte temperature durante l'estate hanno influenzato notevolmente la stagione 2017, conferendo al vino una forte personalità e uno stile preciso.

VENDEMMIA 2013

L'andamento stagionale si è caratterizzato per un inverno secco, molto freddo e prolungato a cui è seguita una primavera fresca e molto piovosa, con temperature di poco al di sotto della media. Il caldo anomalo di fine marzo ha generato un germogliamento anticipato, cui per fortuna non sono seguite gelate primaverili. In aprile è iniziata una fase piovosa importante e utile per attenuare il deficit idrico dei suoli. Giugno, luglio e agosto sono stati caratterizzati da una piovosità quasi inesistente che ha contribuito a mantenere un eccellente stato fitosanitario nei vigneti del Soave. Le piogge di settembre hanno favorito lo sviluppo dei grappoli, che si presentavano sani e in buone dimensioni, mentre le notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte giocano a tutto vantaggio dei vini bianchi, caratterizzati comunque da note molto fruttate.

UVE

Garganega
Pinot Bianco
Sauvignon

ALCOL

13 %



PREMI E PUNTEGGI

Edizione IV
James Suckling - 92 points
Decanter – 92 points
Wow! The Italian Wine Competition 2024 – Medaglia d'oro



RESIDUO ZUCCHERINO

1.5 g/l

PH

3.16

ACIDITÀ TOTALE

5.63 g/l

Luca Maroni Annuario Migliori Vini Italiani 2025 – 94 punti

Jancis Robinson - 16,5 points

The Wine Hunter Award 2025 - Medaglia d'oro

Edizione III

Wine Enthusiast – 93 points + Cellar Selection

James Suckling – 92 points

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