



PINOT GRIGIO 2022

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

Le uve di questo rulènder – com'è anche conosciuto il Pinot Grigio in Trentino – crescono cullate dal vento che soffia sui vigneti di Nago.



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui è risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

Zona di provenienza Bassa collina.

Varietà di uva utilizzata 100% Pinot Grigio.

Tipologia del terreno Medio impasto, tendente al calcareo.

Forma di allevamento Pergola trentina e guyot.

Produzione Intorno a 90 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta fra il 30 agosto e l'8 settembre, con un'attenta selezione manuale delle uve, nelle ore più fresche della giornata (mattino), utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

Vinificazione L'uva è stata diraspata e pigiata, e in seguito raffreddata a circa 15 °C. Ne è seguita una pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione alcolica si è svolta in una decina di giorni, una parte in serbatoio di acciaio e una parte in barrique e tonneau da 5 ettolitri a una temperatura intorno ai 17 °C.



PINOT GRIGIO 2022

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

Affinamento A seguito della fermentazione alcolica, anche l'affinamento è avvenuto in serbatoio d'acciaio (1/4 del vino) e in barriques e tonneau di legno di rovere, sulle fecce più fini messe in sospensione da batonnage settimanali, allo scopo di dare al vino maggiore complessità e volume. La parte affinata in legno ha svolto anche la fermentazione malolattica. A fine aprile il vino è stato stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto il 19 maggio 2023. Ne sono state prodotte 5.016 bottiglie. A seguire, un congruo periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore giallo paglierino intenso e luminoso.

Olfatto Offre al naso un ventaglio di grande finezza che va dai frutti della pera e del cedro alle fioriture della ginestra e della camomilla, su un delicato timbro fumé.

Gusto Entra al palato in modo fascinoso e avvolgente esprimendo buona struttura e un bell'equilibrio delle sue componenti su un intreccio sapido. Buona la persistenza retrofattiva, va gustato nell'immediato, ma può mantenere le sue caratteristiche per qualche anno.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,12% vol

Zuccheri 1,8 g/l

Estratto secco 21,0 g/l

Acidità totale 5,85 g/l

pH 3,35

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Spaghetti alle vongole.
- Crema di porri e patate.
- Ravioli di spinaci e ricotta.
- Carni bianche, bocconcini di pollo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12 °C, in calici di media ampiezza.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

3 anni.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,35 kg)

Tipo bottiglia Bordolese Riva

Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,67 kg

Misure cartone (0,75 l) Larghezza 30,5 cm • Altezza 18 cm • Profondità 25,5 cm

Palettizzazione (0,75 l) 100 cartoni • Peso 890 kg • Altezza 185 cm