



# 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