



PINOT GRIGIO 2024

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 L'inverno più caldo della media ha anticipato la ripresa vegetativa, mettendo a rischio i vigneti di fondovalle per le gelate di fine aprile, ma senza danni. La primavera è risultata molto piovosa, anche durante la fioritura, causando fenomeni di filatura e portando a grappoli più spargoli. I primi sei mesi dell'anno hanno superato il picco storico di piovosità, che persisteva dal 1926, e ha impegnato in modo importante, ma in ultima analisi con successo, i Soci viticoltori nelle operazioni in vigna. Da luglio le temperature sono aumentate e il gran caldo, mitigato dal Lago di Garda, ha permesso di far maturare al meglio i grappoli, bloccando l'insorgere di marciumi, come una sorta di disinfezione. La vendemmia è iniziata il 21 agosto, in linea rispetto agli ultimi anni, e, come preventivato, si è rivelata abbastanza scarsa a livello di quantità consentendo di centrare perfettamente i tempi di maturazione, con un buon equilibrio acidico nei bianchi e con una perfetta maturità fenolica nelle uve a frutto rosso. Quindi, una vendemmia scarsa a livello quantitativo, ma di grande qualità e prospettiva per l'invecchiamento dei vini ottenuti.

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 in due tranches: il 31 agosto e il 4 settembre, con un'attenta selezione manuale delle uve, sfruttando soprattutto le ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando recipienti contenuti per il trasporto in cantina.

Vinificazione L'uva è stata diraspata e pigiata, e in seguito una parte è stata lasciata a contatto con le bucce a basse temperature per 2-3 giorni, mentre la restante parte ha svolto l'inizio della fermentazione alcolica (2-3 giorni) a contatto con le bucce, dopo aver illimpidito il mosto. In entrambi i casi la fermentazione



PINOT GRIGIO 2024

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

alcolica è stata svolta in serbatoio di acciaio inox per la prima parte e in barrique, tonneau e in contenitore in ceramica (Clayver) per la parte finale.

Affinamento A seguito della fermentazione alcolica, anche la maturazione è proseguita in barrique e tonneau di legno di rovere non di primo passaggio, sulle fecce più fini messe in sospensione da batonnage settimanali, allo scopo di dare al vino maggiore complessità e volume. Una parte del vino ha svolto anche la fermentazione malolattica. A fine marzo il vino è stato assemblato nelle sue diverse componenti in un serbatoio di acciaio inox e preparato per l'imbottigliamento. L'imbottigliamento è avvenuto il 25 luglio 2025, ottenendo 3.840 bottiglie. A seguire, un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore giallo paglierino intenso e luminoso, con leggere sfumature ramate.

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 retrolfattiva, va gustato nell'immediato, ma può mantenere le sue caratteristiche per qualche anno.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,00% vol.

Zuccheri 0,6 g/l

Estratto secco 21,0 g/l

Acidità totale 5,20 g/l

pH 3,31

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 al fresco, possibilmente tra i 10 e i 16 °C al riparo dalla luce, posizionando la bottiglia orizzontalmente.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

5 anni.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l

