

PINOT GRIGIO 2020

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'annata 2020 ha avuto uno svolgimento normale, con un inverno nella media e una primavera leggermente più calda del solito. Le maggiori temperature hanno consentito un leggero anticipo nella ripresa vegetativa. Il periodo vendemmiale si è contraddistinto, invece, per le abbondanti precipitazioni e l'elevata umidità, e ha richiesto numerosi interventi e sopralluoghi in vigna per trovare il momento più idoneo alla raccolta. Il lavoro eseguito da soci e tecnici ha permesso di incantinare uve sane e ben mature.

Zona di provenienza Nago.

Varietà di uva utilizzata 100% Pinot Grigio.

Tipologia del terreno Medio impasto, tendente al calcareo.

Forma di allevamento Pergola trentina.

Produzione Intorno a 100 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta il 2 e il 3 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e 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 8-9 giorni, una parte in serbatoio di acciaio e una parte in *barriques* e *tonneaux* da 5 hl a una temperatura intorno a 18 °C.

Affinamento A seguito della fermentazione alcolica, anche l'affinamento è avvenuto in serbatoio d'acciaio (2/3 del vino) e in *barriques* e *tonneaux* 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 5 maggio 2021. Ne sono

PINOT GRIGIO 2020

TRENTINO DOC – BIOLOGICO

state prodotte 3.991 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 retrolfattiva, va gustato nell'immediato, ma può mantenere le sue caratteristiche per qualche anno.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,02% Vol.

Zuccheri 1,2 g/l (glucosio e fruttosio).

Estratto secco 21,5 g/l.

Acidità totale 6,23 g/l.

pH 3,25.

Contiene solfiti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Spaghetti alle vongole.
- Ravioli di spinaci e ricotta.
- Pesce di mare grigliato, carpaccio di tonno.

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 Borgognotta

Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,5 kg

Misure cartone (0,75 l) Larghezza 27 cm • Altezza 18 cm • Profondità 31,5 cm

Palettizzazione (0,75 l) 95 cartoni • Peso 807 kg • Altezza 170 cm