

PINOT GRIGIO AMPHORA
2022

Denominazione: Pinot Grigio DOC Garda
Vitigni: Pinot Grigio in purezza
Il territorio: Colline moreniche
Collocazione geografica: S. Giorgio in salici (Sona) zona collinare
Altitudine: 150 – 250 m.s.l.m
Esposizione vigneto: Sud-Ovest
Tipologia di terreno: Calcareo di origine wurmiana
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti: 20 anni
Densità di impianto: Circa 6000 viti per ettaro
Vendemmia: Fine agosto
Pigiatura: Soffice dell'uva diraspata
Fermentazione: 15-20 giorni a temperatura controllata 16° con macerazione delle bucce
Affinamento: Permanenza per quasi un anno in anfore, poi affinamento per 8 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% Vol. **Acidità totale:** 6,30 g/l
Zuccheri residui: 2 g/l **Ph:** 3,21

Caratteristiche dell'annata: Pinot Grigio in Amphora nasce da uve di Pinot Grigio in purezza su una superficie di un ettaro e mezzo in leggero declivio su una collina morenica creata dalla glaciazione wurmiana che ha depositato sul terreno, nell'arco di milioni di anni, ciottoli e piccoli sassi da cui le vigne, piantate più di 20 anni fa, trasmettono al vino tutta la mineralità e sapidità di questo terreno, con un sottofondo costante di frutta matura.

Unico ed irripetibile può nascere solo da questa combinazione di terroir e dal clima mitigato dalla vicinanza del lago di Garda.

Il mio modo di lavorare con impegno e artigianalità nella vigna ed in cantina, la mia volontà di ottenere vini di una forte personalità con affinamento in anfora di terracotta, sono il motivo per cui cerco di creare ed offrire agli altri un "unicum".

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un andamento climatico decisamente favorevole e caldo: sono stati presenti tutti i fattori per avere una vendemmia equilibrata e di ampia struttura.

Le uve hanno avuto una maturazione abbastanza veloce, grazie all'annata molto soleggiata e questo ha favorito l'accumulo di sostanze polifenoliche che vengono risaltate con la macerazione delle bucce ed enfatizzate dall'affinamento in anfora.

Esame organolettico: Colore intenso con riflessi lievemente ramati. Al sentore profumi di fiori di calicanto, acacia e frutta matura; al palato sensazione piena e intrigante con persistente mineralità. Nel finale una sapidità importante e avvolgente.