



PINOT GRIGIO AMPHORA

2023



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:** 6,40 g/l
Zuccheri residui: 0.4 g/l **Ph:** 3,23

Caratteristiche dell'annata: Le vigne di Pinot Grigio, 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 2023: le montagne russe. Caratterizzata da una primavera fresca e piovosa, soprattutto in fioritura. A fine luglio, in concomitanza con i diradamenti, è arrivata una violenta grandinata.

Questa vendemmia ci rende fieri del nostro duro lavoro. Abbiamo diradato tutta la parte ovest (i grappoli danneggiati), salvando e portando a maturazione la poca uva rimasta intatta.

Questo bicchiere di Pinot Grigio rispecchia il lavoro difficile fatto in campo: un vino vibrante, dal sorso continuo e profondo e dalla mineralità accesa.

Esame organolettico: Colore brillante e ramato, tipico dei veri Pinot Grigio. Al sentore profumi di fiori di calicanto, acacia e piccoli frutti; al palato sensazione piena e intrigante con persistente mineralità. Nel finale una sapidità importante e avvolgente.