



SCARBOLO

Pinot Grigio Mepari 2021



Il Mepari è la nostra interpretazione della cultivar in bianco, con cui ne vogliamo onorare il carattere fine e complesso. Questo vino incarna il sogno di guardare oltre all'associazione Pinot Grigio in bianco = vino banale. Al contrario, con il Mepari l'uva trova espressione vitale oltre alla sua buccia; il vino riflette nitidamente i tratti di Pozzut, esprimendo caratteristiche tensione e struttura, con una beva stratificata ed ampia.

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un ritardo protrattosi sino alla fase produttiva, donandoci uve che hanno maturato lentamente ed omogeneamente, complici le forti escursioni termiche del millesimo. Assieme ad una piena maturazione fenolica, quest'annata ci ha donato grado alcolico ed acidità più alte della media, risultando in una beva densa e consistente.

Vigneto Le uve provengono da un vigneto, Pozzut, posto su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica. La porzione orientale è la nostra vigna di Pinot Grigio più vecchia ed il suolo si distingue per il carattere franco, lo scheletro frequente, il pH subalcalino, una moderata presenza calcarea, ed una significativa concentrazione di sostanza organica. Pozzut copre 2,9 ettari (le uve per questo vino sono esclusivamente raccolte dagli 1,4 più antichi) e lo popolano 5.553 ceppi per ettaro allevati a Guyot, con un'età media di 26 anni. Ci ha donato 79 ql/ha.

Varietà 100% Pinot Grigio.

Vendemmia Abbiamo raccolto a mano in cassetta durante le prime e più fresche ore del mattino del 10 ed 11 settembre.

Vinificazione Una volta diraspate e pigiate, le uve sono state immediatamente pressate. Così da mantenere l'espressione in bianco, invece che favorire l'estrazione dei precursori aromatici tramite la macerazione, abbiamo stabulato il mosto. La fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura controllata, prendendo vita in una vasca d'acciaio e poi venendo a termine in una botte da 20 hl. Il vino, senza forzature, non ha svolto la fermentazione malolattica.

Affinamento Mepari è maturato per 22 mesi sul deposito fine, prima nella botte di fermentazione e poi in una vasca d'acciaio. Abbiamo eseguito i canonici bâtonnages nel corso dei primi tre mesi. Il vino ha riposato in bottiglia per 10 mesi prima del rilascio.

Note degustative Servire a 13°C, 60 minuti dopo la stappatura.

Grado alcolico 13,37	Acidità totale 5,77 g/L	Acidità volatile 0,40 g/L	Acido lattico 0,05 g/L	Acido malico 0,90 g/L	So2 totale 77,00 mg/L
PH 3,35	Estratto secco 23,20 g/L	Gluc. + frut. 3,50 g/L			



SCARBOLO

Pinot Grigio Mepari 2022



Il Mepari è la nostra interpretazione della cultivar in bianco, con cui ne vogliamo onorare il carattere fine e complesso. Questo vino incarna il sogno di guardare oltre all'associazione Pinot Grigio in bianco = vino banale. Al contrario, con il Mepari l'uva trova espressione vitale oltre alla sua buccia; il vino riflette nitidamente i tratti di Pozzut, esprimendo caratteristiche tensione e struttura, con una beva stratificata ed ampia.

L'annata 2022 è stata altalenante e sorprendente. Ricorderemo il clima caldo e siccitoso durante la fase produttiva, causa di un temporaneo "arresto" delle viti ed una conseguenziale e fortuita tutela dell'acidità, poi trasmessa al vino, così capace di supportare la matericità e pienezza tipici di questo millesimo.

Vigneto Le uve provengono da un vigneto, Pozzut, posto su terreni alluvionali di origine calcareo-

dolomitica. La porzione orientale è la nostra vigna di Pinot Grigio più vecchia ed il suolo si distingue per il carattere franco, lo scheletro frequente, il pH subalcalino, una moderata presenza calcarea, ed una significativa concentrazione di sostanza organica. Pozzut copre 2,9 ettari (le uve per questo vino sono esclusivamente raccolte dagli 1,4 più antichi) e lo popolano 5.553 ceppi per ettaro allevati alla Guyot, con un'età media di 27 anni. Ci ha donato 80 ql/ha.

Varietà 100% Pinot Grigio.

Vendemmia Abbiamo raccolto a mano in cassetta durante le prime e più fresche ore del mattino del 7 settembre.

Vinificazione Una volta diraspate e pigiate, le uve sono state immediatamente pressate. Così da mantenere l'espressione in bianco, invece che favorire l'estrazione dei precursori aromatici tramite la macerazione, abbiamo stabulato il mosto. La fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti indigeni ad una temperatura controllata, prendendo vita in una vasca d'acciaio e poi venendo a termine in botti da 20 hl. Il vino ha naturalmente completato una fermentazione malolattica parziale.

Affinamento Mepari è maturato per 17 mesi sul deposito fine, prima nelle botti di fermentazione e poi in una vasca d'acciaio. Abbiamo eseguito i canonici bâtonnages nel corso dei primi tre mesi. Il vino ha riposato in bottiglia per sei mesi prima del rilascio.

Note degustative Servire a 13°C, 60 minuti dopo la stappatura.

Grado alcolico 12,82	Acidità totale 4,89 g/L	Acidità volatile 0,46 g/L	Acido lattico 0,45 g/L	Acido malico 0,11 g/L	So2 totale 101,00 mg/L
PH 3,46	Estratto secco 22,20 g/L	Gluc. + frut. 0,62 g/L			