



SCARBOLO

Pinot Grigio Pipinot 2023



Per via della tradizionale vinificazione ramata, il Pipinot ci permette di parlare con linguaggio contemporaneo e diretto del Pinot Grigio, mettendone in primo piano i caratteri primari. È la nostra unica interpretazione fresca dell'annata e lo consideriamo il testimone diretto dell'ultima stagione vendemmiale e della varietà della cultivar.

La 2023, con le sue persistenti piogge, è stata l'annata più difficile dell'ultima decade. Le conseguenze fitosanitarie si sono fatte sentire ed infatti abbiamo operato un'intensa pulizia pre-vendemmiale, che ci ha premiati con piedi di fermentazione sani e forti (un dubbio in un'annata di frequenti trattamenti) e ci ha permesso di concludere la macerazione come al solito, nonostante bucce più "deboli".

Vigneti Le uve provengono da tutti e quattro i nostri vigneti di Pinot Grigio, posti su terreni alluvionali di

origine calcareo-dolomitica. Bicinins (3,3 ettari, guyot, età media 17 anni, densità di 5.552 ceppi/ha, 59 ql/ha) giace su un terreno franco e dallo scheletro comune, con significativa presenza di sostanza organica. Pozzùr nuovo (1,5 ettari, guyot, età media 20 anni, densità di 5.553 ceppi/ha, 43 ql/ha) è caratterizzata da un suolo franco, uno scheletro frequente, una moderata presenza calcarea, ed una significativa concentrazione di sostanza organica. Poi, Codis ovest (1,5 ettari, guyot, età media 18 anni, densità di 5.553 ceppi/ha, 47 ql/ha), caratterizzata da uno scheletro pressoché assente ed una forte presenza di ferro. Infine, Curtiel (2,6 ettari, guyot, età media 18 anni, densità di 5.000 ceppi/ha, 33 ql/ha), connotato da molto scheletro e sabbia, oltre ad essere la seconda vigna per concentrazione calcarea.

Varietà 100% Pinot Grigio.

Vendemmia Abbiamo raccolto a macchina durante le prime, più fresche ore del mattino del 10 e 13 settembre.

Vinificazione Una volta diraspate e pigiate, le uve sono state poste in vasche d'acciaio, dove è avvenuta la macerazione, che si è protratta sino alla tradizionale alzata di cappello, ovvero circa un giorno - durante questa fase abbiamo favorito l'estrazione tramite rimontaggi. La fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti indigeni ad una temperatura controllata in vasche d'acciaio. Il vino ha naturalmente portato a termine una fermentazione malolattica parziale.

Affinamento Pipinot è maturato in botti da almeno 20 hl per sette mesi sul deposito fine. Viste l'annata, abbiamo ridotto i bâtonnages ad i primi due mesi. Una volta assemblato ed imbottigliato, il vino ha riposato per due mesi prima del rilascio.

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

| | | | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Grado alcolico 13,68 | Acidità totale 3,82 g/L | Acidità volatile 0,32 g/L | Acido lattico 1,25 g/L | Acido malico 0,42 g/L | So2 totale 44,00 g/L |
| pH 3,91 | Estratto secco 27,40 g/L | Gluc. + frut. 0,39 g/L | | | |