

Mattia {Beyond Pinot} 2017

Ardire {oltre} la superficie



VARIETÀ Pinot Grigio 100%



VIGNETO Esclusivamente dalla vigna "Mattia", piantata nel 1990, con un'età media delle viti di 18 anni. 5,600 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 46 q.li/ha.



VENDEMMIA Il 31 agosto, durante le prime e più fresche ore del mattino. Raccolta manuale in cassetta seguita da cernita ottica.



VINIFICAZIONE Dopo la diraspatura e la pigiatura, le uve vengono delicatamente pressate. Il mosto ottenuto viene raffreddato e si ottiene così una prima pulizia del succo con la decantazione statica. La fermentazione si svolge, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura di 17-19°C nel corso di nove giorni, e in vasche d'acciaio inox fino a $\frac{3}{4}$ della fermentazione alcolica, dopodiché il 40% viene trasferito in botti grandi (20 hl) di rovere di Slavonia/francese, terminando la fermentazione separatamente.



ÉLEVAGE Per 18 mesi negli stessi contenitori di fermentazione, sul deposito fine. Effettuiamo bâtonnages per i primi sei mesi, sino a metà marzo, inizialmente due volte al giorno e poi con scemante frequenza. Dopodiché, procediamo con l'assemblaggio e, dopo altri 12 mesi in vasche di acciaio inox, l'affinamento termina. Il vino evolve in bottiglia per 14 mesi prima del rilascio.



NOTE DEGUSTATIVE (servire a 13-14°C)

Colore Giallo zafferano.

Bouquet Note di albicocca disidratata, radici di liquirizia, fiori di camomilla, noci secche, timo, leggera e dolce stecca di vaniglia, pesca bianca, e gesso.

Palato Spesso e d'impatto, con nervo, sapido, e persistente, con marcata punta di freschezza centrale. Note di agrumi e melograno, noce fresca, papaya, marmellata di pesca, e pasta frolla.



ABBINAMENTI Abbinamento memorabile: Chu-toro nigiri @ Shi's (Udine, Italia). Ottimo con crostacei o pesci cotti, anatra, quaglia, risotti ben conditi o pasta ripiena al brasato.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alc. 13,3%	Acidità tot. 5,4 g/l	Acido lattico 0,6 g/l	Acido malico 1,1 g/l
Acido tartarico 2,0 g/l	pH 3,4	Estratto secco 21,5	Glicerina 6,7 g/l
Zucchero res. 0,6 g/l	SO2 totale 104		