SCARBOLO

Pinot Grigio Mepari 2024



Il Mepari è la nostra interpretazione del Pinot Grigio in bianco. Un vino con cui desideriamo onorarne il carattere più etereo e sottile. Con esso diamo corpo al sogno di superare l'equazione "Pinot Grigio in bianco = vino banale". Al contrario, qui l'uva trova espressione vitale oltre alla sua buccia; il vino riflette nitidamente i tratti di Pozzut, esprimendone caratteristiche tensione e struttura.

Del 2024 saranno memorabili le temperature alte ed i rovesci scarseggianti. Con una pressione fitosanitaria pressoché assente, l'uva ha potuto prolungare l'accumulo fenolico in pianta; in combinazione ad un ritorno della stabulazione, questo millesimo del Mepari esprime struttura ed ampiezza senza precedenti. Per la prima volta, una piccola parte è stata pressata a grappolo intero.

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 28 anni. Ci ha donato 41 ql/ha.

Varietà 100% Pinot Grigio.

Vendemmia Abbiamo raccolto in cassetta nelle primissime ore del 1° settembre.

Vinificazione La prevalenza delle uve, una volta diraspata e senza essere pigiata, è stata immediatamente pressata. Dopo 48 ore di stabulazione del mosto, la fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti indigeni ed autoctoni (grazie ad un pied de cuve preparato direttamente in vigna) ad una temperatura controllata, prendendo vita in una vasca d'acciaio e poi venendo a termine in una botte da 20 hl. Una porzione minore è stata invece pressata a grappolo intero, per poi seguire il medesimo percorso della massa principale.

Affinamento Mepari è maturato in botte per 12 mesi sul deposito fine, mai messo in sospensione. Il vino ha riposato in bottiglia per 12 mesi prima del rilascio.

Note degustative Servire a 14 gradi, la temperatura di cantina, un'ora dopo la stappatura, senza decantazione.

Grado alcolico 14,26	**Acidità totale** 5,98 g/L	**Acidità volatile** 0,31 g/L	**Acido lattico** 1,23 g/L	**Acido malico** <0,05 g/L	**So2 totale** 78,00 mg/L
pH 3,35	**Estratto secco** 20,25 g/L	**Zucc. rid.** <1,00 g/L	**Denominazione** Friuli Grave DOC	**Produzione in bottiglie** 2.600 standard, 50 magnum	

Azienda Agricola Scarbolo
Lauzacco, Italia — T +39 0432 675 612
info@scarbolo.com — scarbolo.com