SCARBOLO

Pinot Grigio Pipinot 2024



La vinificazione ramata ci permette, con il Pipinot, di onorare la tradizione del Pinot Grigio, mettendone in luce i tratti più genuini. È la nostra sola interpretazione comunale – da più vigneti – della cultivar e per questo lo consideriamo il testimone più limpido della complessità dei nostri territori.

Ricorderemo il 2024 per le sue temperature alte ed i rovesci relativamente scarsi. La pressione fitosanitaria è stata pressoché assente, e ciò ci ha permesso di prolungare la maturazione fenolica dell'uva in pianta. Nonostante ciò, e quasi paradossalmente, le condizioni climatiche estive ne hanno al contempo depauperato il patrimonio. Con questo millesimo, la vigna Curtiel è stata abbandonata. Per la prima volta, inoltre, una piccola parte della massa è stata macerata sino all'alzata del cappello, permettendo una più vivace estrazione da grappoli parzialmente indeboliti dal caldo. La concentrazione alcolica riflette, nuovamente, l'andamento climatico dell'annata.

Vigneti Le uve provengono da tutti e tre i nostri vigneti di Pinot Grigio, posti su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica. Bicinins (3,3 ettari, Guyot, età media 18 anni, densità di 5.552 ceppi/ha, 69 ql/ha) giace su un terreno franco e dallo scheletro comune, con significativa presenza di sostanza organica. Pozzut Ovest (1,5 ettari, Guyot, età media 21 anni, densità di 5.553 ceppi/ha, 52 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 19 anni, densità di 5.553 ceppi/ha, 58 ql/ha), caratterizzata da uno scheletro pressoché assente ed una forte presenza di ferro.

Varietà 100% Pinot Grigio.

Vendemmia Abbiamo raccolto a mano durante le prime ore mattutine del 24-31 agosto e del 2 settembre.

Vinificazione Una volta diraspate e senza essere pigiate, le uve sono state poste in pressa, dove è avvenuta la macerazione, che si è protratta per circa 24 ore (mentre una piccola parte ha macerato in tino sino all'alzata del cappello). La fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti indigeni ed autoctoni (grazie a dei pied de cuve preparati in ogni vigna) ad una temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Affinamento Pipinot è maturato in botti da 20 hl per 12 mesi sul deposito fine, mai messo in sospensione. Dopo l'assemblaggio ed un breve periodo di decantazione, il vino ha riposato in bottiglia per nove mesi prima del rilascio.

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

Grado alcolico 13,73	**Acidità totale** 3,85 g/L	**Acidità volatile** 0,25 g/L	**Acido lattico** 1,11 g/L	**Acido malico** <0,05 g/L	**So2 totale** 79,00 mg/L
pH 3,63	**Estratto secco** 18,82 g/L	**Zucc. rid.** <1,00 g/L	**Denominazione** IGT Venezia Giulia		

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