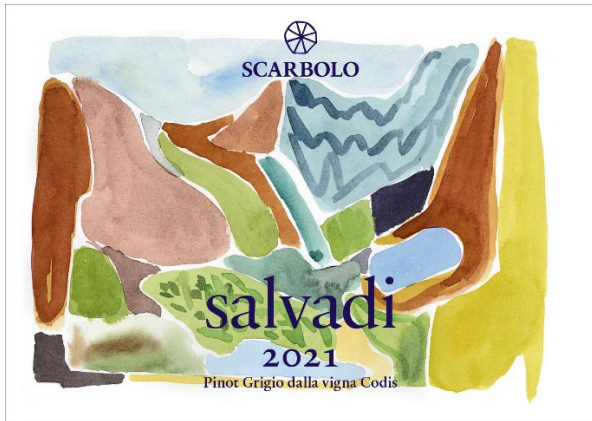




# SCARBOLO

## Pinot Grigio Salvadi 2021



Il Pinot Grigio in macerazione è un testimone vivente del legame storico tra la comunità vignaiola del Friuli e questa cultivar. Il Salvadi è la nostra interpretazione e con questo vino vogliamo dividerne l'espressiva delicatezza.

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 posto su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica chiamato Codis. Si trova all'interno di un fortunato triangolo di terra unico nelle Grave per il suo forte

carattere limoso. A caratterizzare questa vigna sono il pH più neutro di tutte le altre, lo scheletro pressoché assente ed una elevata concentrazione di ferro. Le uve per questo vino sono raccolte esclusivamente dal segmento orientale, soggetto ad una fortuita acinellatura. Codis ha un'età media delle viti di 17 anni ed è costituito da 3,3 ettari complessivi. A popolarlo sono 5.553 ceppi per ettaro, educati a Guyot semplice, che ci hanno donato 65 ql/ha.

**Varietà** 100% Pinot Grigio.

**Vendemmia** Abbiamo raccolto a mano in cassetta durante le prime e più fresche ore delle mattine dall'11 al 14 settembre.

**Vinificazione** Una volta diraspate e pigiate, le uve sono state poste in tonneau aperti, dove è avvenuta la macerazione. Durante questa fase, la fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti indigeni ed autoctoni (preparati con un pied de cuve direttamente in vigna) ad una temperatura controllata – abbiamo favorito l'estrazione tramite delicate follature e poi svinato pressato dopo quasi tre settimane a contatto con le bucce. Il vino ha naturalmente portato a termine una quasi totale fermentazione malolattica.

**Affinamento** Salvadi è maturato in tonneau per 22 mesi sul deposito fine. Abbiamo eseguito i canonici bâtonnages nel corso dei primi tre mesi. Il vino ha riposato in bottiglia per 10 mesi prima del rilascio.

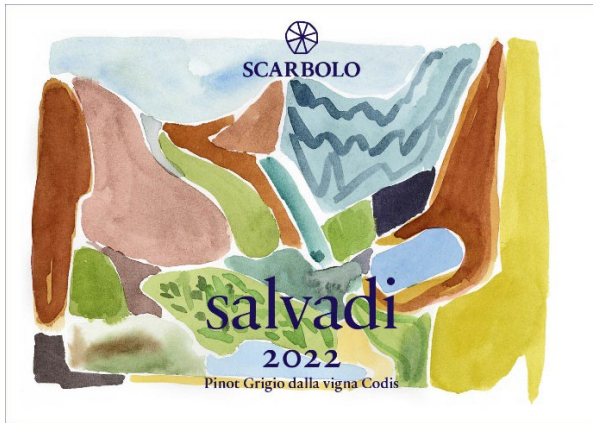
**Note degustative** Servire a 15°C, 60 minuti dopo la stappatura.

<b>Grado alcolico</b> 13,86	<b>Acidità totale</b> 4,76 g/L	<b>Acidità volatile</b> 0,41 g/L	<b>Acido lattico</b> 1,01 g/L	<b>Acido malico</b> 0,08 g/L	<b>So2 totale</b> 71,00 mg/L
<b>pH</b> 3,63	<b>Estratto secco</b> 22,90 g/L	<b>Gluc. + frut.</b> 0,4 g/L			



# SCARBOLO

## Pinot Grigio Salvadi 2022



Il Pinot Grigio in macerazione è un testimone vivente del legame storico tra la comunità vignaiola del Friuli e questa cultivar. Il Salvadi è la nostra interpretazione e con questo vino vogliamo dividerne l'espressiva delicatezza.

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 – forse percepibili in questo vino più che tutti gli altri – capace di supportare la matericità e pienezza tipici di questo millesimo.

**Vigneto** Le uve provengono da un vigneto posto su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica chiamato Codis. Si trova all'interno di un fortunato triangolo di terra unico nelle Grave per il suo forte carattere limoso. A caratterizzare questa vigna sono il

pH più neutro di tutte le altre, lo scheletro pressoché assente ed una elevata concentrazione di ferro. Le uve per questo vino sono raccolte esclusivamente dal segmento orientale, soggetto ad una fortuita acinellatura. Codis ha un'età media delle viti di 18 anni ed è costituito da 3,3 ettari complessivi. A popolarlo sono 5.553 ceppi per ettaro, educati a Guyot semplice, che ci hanno donato 111 ql/ha.

**Varietà** 100% Pinot Grigio.

**Vendemmia** Abbiamo raccolto a mano in cassetta durante le prime e più fresche ore del mattino del 30 agosto e del 1 settembre.

**Vinificazione** Una volta diraspate e pigiate, le uve sono state poste in tonneau aperti, dove è avvenuta la macerazione. Durante questa fase, la fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti indigeni ed autoctoni (preparati con un pied de cuve direttamente in vigna) ad una temperatura controllata – abbiamo favorito l'estrazione tramite delicate follature e svinato e pressato dopo poco più di due settimane a contatto con le bucce. Il vino ha naturalmente portato a termine una quasi totale fermentazione malolattica.

**Affinamento** Salvadi è maturato in tonneau per 17 mesi sul deposito fine. 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 15°C, 60 minuti dopo la stappatura.

<b>Grado alcolico</b> 13,40	<b>Acidità totale</b> 4,92 g/L	<b>Acidità volatile</b> 0,55 g/L	<b>Acido lattico</b> 0,82 g/L	<b>Acido malico</b> 0,08 g/L	<b>So2 totale</b> 96,00 mg/L
<b>pH</b> 3,51	<b>Estratto secco</b> 23,20 g/L	<b>Gluc. + frut.</b> 0,33 g/L			