SCARBOLO

Pinot Grigio Salvadi 2024



Il Pinot Grigio in macerazione è un testimone vivente del legame profondo tra la comunità vignaiola friulana e questa varietà. Il Salvadi è la nostra interpretazione e con questo vino vogliamo condividere l'espressiva delicatezza.

Mentre il clima del 2024 ha posto le condizioni per una prolungata maturazione delle uve, il caldo intenso ha causato scottature, specialmente sui grappoli di Pinot Grigio. Nonostante l'ovvia cernita delle uve impattate, questo Salvadi riflette l'annata esprimendo un carattere pieno ed un'ampia struttura. L'utilizzo dei raspi, al suo secondo anno, e la gestione estremamente delicata del cappello sono state fondamentali per garantire nervo e dinamismo al vino.

Vigneto Le uve provengono da un vigneto posto su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica chiamato Codis. Si trova all'interno di un 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 19 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 54 ql/ha.

Varietà 100% Pinot Grigio.

Vendemmia Abbiamo raccolto in cassetta nella mattinata del 2 settembre.

Vinificazione Le uve, in maggioranza diraspate senza pigiatura ed in piccola parte ancora sul raspo, sono state poste in tonneaux aperti, dove è avvenuta la macerazione. Durante questa fase, 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. L'estrazione è stata molto delicata, avendo optato per delicate bagnature del cappello piuttosto che le tradizionali follature. Dopo circa due settimane a contatto con le bucce, le masse sono state svinate.

Affinamento Salvadi è maturato per 12 mesi in tonneaux, sul deposito fine. Dopo l'assemblaggio ed un ulteriore, 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 14,58	**Acidità totale** 6,59 g/L	**Acidità volatile** 0,67 g/L	**Acido lattico** 2,17 g/L	**Acido malico** <0,05 g/L	**So2 totale** **41**,00 mg/L
pH 3,59	**Estratto secco** 24,26 g/L	**Zucc. rid.** 4,59 g/L	**Denominazione** Friuli Grave DOC	**Produzione in bottiglie** 3.850 standard, 50 magnum	

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