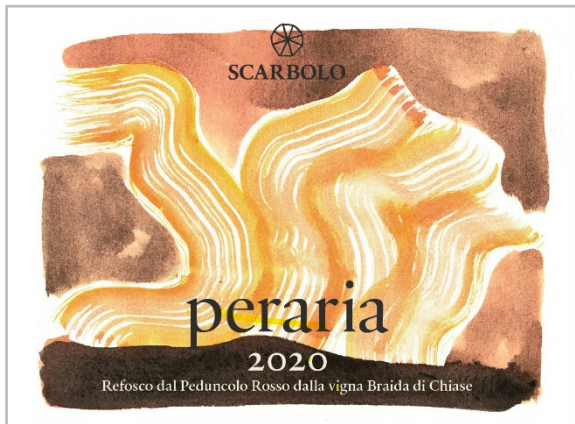




SCARBOLO

Refosco dal Peduncolo Rosso Peraria 2020



Abbiamo riflettuto a lungo sull'idea di lavorare o meno ad un altro monovarietale, per di più rosso, poiché temevamo potesse essere una distrazione. Allo stesso tempo, vinificare il Refosco dal Peduncolo Rosso – la varietà autoctona più adatta ai nostri terroirs – ci foraggia e contamina con idee per il lavoro con le altre cultivar, dandoci inoltre l'opportunità di esprimerci con un'uva che riteniamo abbia ancora qualche asso nella manica da rivelare.

Il 2020 è stato un millesimo equilibrato, che ha permesso di rinunciare alla porzione di uve in appassimento. Con quest'annata, inoltre, abbiamo aumentato la porzione di tonneaux. Il vino esalta un carattere aromatico più varietale ed un corpo più delicato rispetto all'annata precedente.

Vigneti Le uve provengono da Braida di Chiase, un vigneto posti su terreni alluvionali di origine

calcareo-dolomitica. Il suolo, con scheletro debole, è di tessitura franco-limosa, presenta una ricca sostanza organica ed un limitato apporto di calcare. La vigna si estende su 0,8 ettari piantati a Guyot singolo, con 5.796 ceppi per ettaro ed un'età media di 16 anni. Quest'anno ci ha donato 88 ql/ha.

Varietà 100% Refosco dal Peduncolo rosso.

Vendemmia Abbiamo raccolto a mano in cassetta durante le prime e più fresche ore del mattino del 21 settembre.

Vinificazione Una volta diraspate e pigiate, parte delle uve sono state poste in tonneaux aperti e le restanti in vasche d'acciaio. Durante questa fase, e con l'ausilio di lieviti selezionati, si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata. Abbiamo effettuato follature e rimontaggi del cappello per i primi tre mesi, dopodiché, abbiamo eseguito la svinatura.

Affinamento Peraria è maturato in barriques e tonneaux per 34 mesi. Dopo l'assemblaggio ed un breve passaggio in acciaio, il vino ha riposato in bottiglia per otto mesi prima del rilascio.

Note degustative Servire a 17°C, 60 minuti dopo la stappatura.

| | | | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| Grado alcolico 14,03 | Acidità totale 5,07 g/L | Acidità volatile 0,88 g/L | Acido lattico 1,28 g/L | Acido malico 0,05 g/L | Acido tartarico 0,71 g/L |
| pH 3,72 | Estratto secco 27,60 g/L | Glicerina 9,67 g/L | Zucchero residuo 0,20 g/L | So2 totale 67,00 mg/L | |