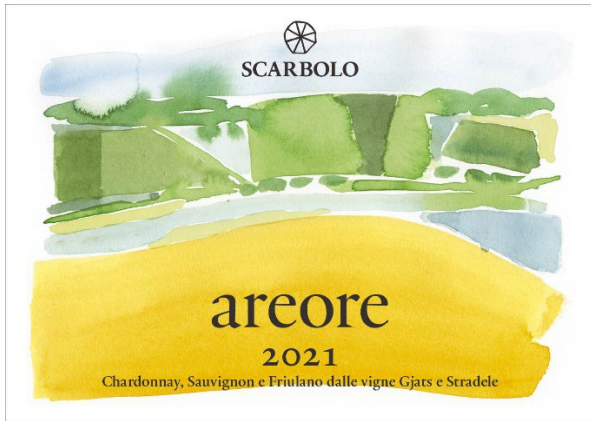




SCARBOLO

Uvaggio bianco Areore 2021



L'uvaggio è una forte espressione della cultura del vino in Friuli. La casuale complessità che questo metodo ancestrale è capace di esprimere ci affascina profondamente, e la rendiamo nostra con l'Areore.

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, questo millesimo ci ha donato grado alcolico ed acidità più alte della media, risultando in una beva densa e consistente. Ogni anno, la co-fermentazione comporta una mediazione unica tra le prontezze delle diverse uve. In questo millesimo, un allineamento pressoché ideale della maturazione di tutte e tre le varietà permette al Sauvignon di farsi notare con forza, anche complice un legno più scarico di un anno.

Vigneti Le uve provengono da due diversi vigneti posti su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica. Il primo è Stradele, a suolo franco, dallo scheletro comune, e con una significativa presenza di sostanza organica. Le viti, piantate a Guyot con densità di 5.333 ceppi per ettaro, hanno un'età media di 21 anni e si estendono su 1,8 ettari. Da questa vigna abbiamo raccolto lo Chardonnay (91 ql/ha) ed il Sauvignon (69 ql/ha). Il secondo è Gjats, che il Tocai Friulano chiama casa. Il suolo, limoso e poco calcareo, è caratterizzato dalla più alta concentrazione di sostanza organica di tutte le nostre vigne. Si estende su 0,9 ettari piantati a Guyot, con 5.790 ceppi per ettaro ed un'età media di 17 anni. Quest'anno ci ha donato 101 ql/ha.

Varietà 40% Chardonnay, 30% Sauvignon, 30% Tocai Friulano.

Vendemmia Abbiamo raccolto a mano in cassetta nel corso delle intere giornate del 14 e 15 settembre.

Vinificazione Iniziando con il Tocai Friulano e terminando con il Sauvignon, le uve sono state diraspate, pigiate e gradualmente trasferite in pressa, dove hanno macerato a temperatura controllata fino al giorno dopo. 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, iniziando in una vasca d'acciaio e terminando in tonneaux. Il vino ha naturalmente portato a termine una fermentazione malolattica totale.

Affinamento Areore è maturato in tonneaux 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.

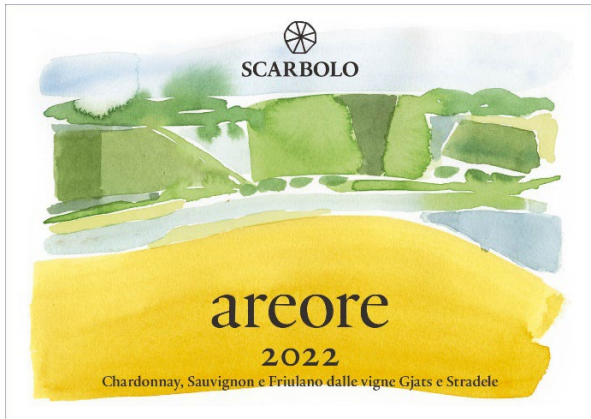
Note degustative Servire a 13°C, 60 minuti dopo la stappatura.

Grado alcolico 14,24	Acidità totale 6,13 g/L	Acidità volatile 0,46 g/L	Acido lattico <0,05 g/L	Acido malico 0,90 g/L	So2 totale 76,00 mg/L
pH 3,30	Estratto secco 24,00 g/L	Gluc. + frut. 3,10 g/L			



SCARBOLO

Uvaggio bianco Areore 2022



L'uvaggio è una forte espressione della cultura del vino in Friuli. La casuale complessità che questo metodo ancestrale è capace di esprimere ci affascina profondamente, e la rendiamo nostra con l'Areore.

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 consequenziale e fortuita tutela dell'acidità, poi trasmessa al vino, così capace di supportare la matericità e pienezza tipici di questo millesimo. Ogni anno, la co-fermentazione comporta una mediazione unica tra le pronte delle diverse uve. Questo 2022 evidenzia invece le note aromatiche del Tocai Friulano, con i precursori del Sauvignon inibiti dal caldo di agosto, riducendo così la loro espressività nel vino.

Vigneti Le uve provengono da due diversi vigneti posti su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica. Il

primo è Stradele, a suolo franco, dallo scheletro comune, e con una significativa presenza di sostanza organica. Le viti, piantate a Guyot con densità di 5.333 ceppi per ettaro, hanno un'età media di 22 anni e si estendono su 1,8 ettari. Da questa vigna abbiamo raccolto lo Chardonnay (43 ql/ha) ed il Sauvignon (80 ql/ha). Il secondo è Gjats, che il Tocai Friulano chiama casa. Il suolo, limoso e poco calcareo, è caratterizzato dalla più alta concentrazione di sostanza organica di tutte le nostre vigne. Si estende su 0,9 ettari piantati a Guyot, con 5.790 ceppi per ettaro ed un'età media di 16 anni. Quest'anno ci ha donato 108 ql/ha.

Varietà 40% Chardonnay, 30% Sauvignon, 30% Tocai Friulano.

Vendemmia Abbiamo raccolto a mano in cassetta nel corso delle intere giornate del 9 e 10 settembre.

Vinificazione Iniziando con il Tocai Friulano e terminando con il Sauvignon, le uve sono state diraspate, pigiate e gradualmente trasferite in pressa, dove hanno macerato a temperatura controllata fino al giorno dopo. 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, iniziando in una vasca d'acciaio e terminando in tonneau. Il vino ha naturalmente portato a termine una fermentazione malolattica parziale.

Affinamento Areore 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 13°C, 60 minuti dopo la stappatura.

Grado alcolico 13,62	Acidità totale 4,89 g/L	Acidità volatile 0,55 g/L	Acido lattico 0,77 g/L	Acido malico 0,07 g/L	So2 totale 114,00 mg/L
pH 3,54	Estratto secco 21,90 g/L	Gluc. + frut. 0,73 g/L			