SCARBOLO

Uvaggio bianco Areore 2024



L'uvaggio è una forte espressione della cultura del vino in Friuli. Con l'Areore scegliamo di abbracciare questa eredità e la casuale complessità che questo metodo ancestrale è capace di esprimere.

Sebbene il caldo e le scarse precipitazioni abbiano garantito un invidiabile stato sanitario alla maggior parte delle uve, lo Chardonnay ha purtroppo sofferto per mano dell'oidio. Inusualmente, quindi, l'uvaggio di questo millesimo è caratterizzato da una percentuale più alta di Sauvignon. La presenza di due varietà semi-aromatiche in più alte concentrazioni dona una distintiva intensità aromatica all'Areore 2024. La piena maturità delle uve in raccolta, inoltre, ha apportato al vino una notevole struttura. Quest'anno, una minuta porzione è stata lavorata in macerazione per scoprire il carattere delle uve lette in quest'angolazione, ma è un'espressione che non abbiamo intenzione di perseguire nelle annate a venire.

Vigneti Le uve provengono da due diversi vigneti posti su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica. Il primo 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 20 anni. Quest'anno ci ha donato 95 ql/ha. Il secondo 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 24 anni e si estendono su poco più di 1 ettaro. Da questa vigna abbiamo raccolto lo Chardonnay (37 ql/ha) ed il Sauvignon (34 ql/ha).

Varietà 40% Tocai Friulano, 20% Chardonnay, 40% Sauvignon.

Vendemmia Abbiamo raccolto in cassetta nelle mattinate del 3 e 4 settembre.

Vinificazione Iniziando con il Tocai Friulano e terminando con il Sauvignon, le uve sono state diraspate (senza essere pigiate) e gradualmente trasferite in pressa, dove hanno macerato a freddo fino al mattino successivo. La fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti indigeni ed autoctoni (grazie ad un pied de cuve preparato in vigna) ad una temperatura controllata, iniziando in una vasca d'acciaio e terminando in tonneaux. Una piccola parte ha fermentato in macerazione con i raspi.

Affinamento Areore è maturato in tonneaux per 12 mesi sul deposito fine, mai messo in sospensione. 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 15,00	**Acidità totale** 4,98 g/L	**Acidità volatile** 0,45 g/L	**Acido lattico** 1,23 g/L	**Acido malico** <0,05 g/L	**So2 totale** 52,00 mg/L
pH 3,57	**Estratto secco** 20,69 g/L	**Zucc. rid.** <1,00 g/L	**Denominazione** Friuli Grave DOC	**Produzione in bottiglie** 9.800 standard, 50 magnum	

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