



# SCARBOLO

## Pinot Grigio Mepari 2020



Il Mepari è la nostra interpretazione della cultivar in bianco, con cui ne vogliamo onorare il carattere fine e complesso. Questo vino dà vita al sogno di guardare oltre al preconconcetto che associa il Pinot Grigio non macerato ad un vino per forza banale e privo di profondità. Al contrario, con il Mepari l'uva trova espressione vitale oltre alla sua buccia; il vino è stratificato ed ampio e veicola in modo trasparente i tratti del suo singolo vigneto d'origine.

L'annata 2020 ci ha donato uve dalla grandissima qualità. Il clima è stato un alleato chiave nel preservare la sanità delle uve in un'attesa della maturità che si è rivelata senza pressione. In cantina, questo millesimo è stato il primo in cui l'affinamento è avvenuto principalmente in acciaio.

**Vigneto** Le uve provengono da un vigneto, Pozzut, posto su terreni alluvionali di origine calcareo-

dolomitica. La porzione orientale è la nostra vigna di Pinot Grigio più vecchia ed il suolo si distingue per il carattere franco, lo scheletro frequente, il pH subalcalino, una moderata presenza calcarea, ed una significativa concentrazione di sostanza organica. Pozzut copre 2,9 ettari (le uve per questo vino sono esclusivamente raccolte dagli 1,4 più antichi) e lo popolano 5.553 ceppi per ettaro allevati alla Guyot, con un'età media di 25 anni. Ci ha donato 72 ql/ha.

**Varietà** 100% Pinot Grigio.

**Vendemmia** Abbiamo raccolto a mano in cassetta durante le prime e più fresche ore del mattino del 6 settembre.

**Vinificazione** Una volta diraspate e pigiate, le uve sono state immediatamente pressate. Così da mantenere l'espressione in bianco, invece che favorire l'estrazione dei precursori aromatici tramite la macerazione, abbiamo stabulato il mosto. La fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura controllata, prendendo vita in una vasca d'acciaio e poi venendo a termine in una botte da 20 hl. Il vino ha naturalmente completato una fermentazione malolattica totale.

**Affinamento** Mepari è maturato per 30 mesi sul deposito fine, prima nella botte di fermentazione e poi in una vasca d'acciaio. Abbiamo eseguito bâtonnages per i primi tre mesi. Il vino ha riposato in bottiglia per tre mesi prima del rilascio.

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

<b>Grado alcolico</b> 12,57	<b>Acidità totale</b> 5,12 g/L	<b>Acidità volatile</b> 0,37 g/L	<b>Acido lattico</b> 0,70 g/L	<b>Acido malico</b> <0,05 g/L	<b>Acido tartarico</b> 1,84 g/L
<b>PH</b> 3,42	<b>Estratto secco</b> 21,00 g/L	<b>Glicerina</b> 6,64 g/L	<b>Zucchero residuo</b> 0,40 g/L	<b>So2 totale</b> 118,00 mg/L	