



SCARBOLO

Pinot Grigio Pipinot 2022



Il Pipinot ci permette di parlare con linguaggio contemporaneo e diretto dell'uva Pinot Grigio, mettendone in primo piano i caratteri primari. È la nostra unica interpretazione fresca dell'annata e lo consideriamo il testimone diretto dell'ultima stagione vendemmiale e della varietà della cultivar.

È stata un'altra estate di sfide a causa del grande caldo e siccità che hanno, seppur temporaneamente, causato il blocco dello sviluppo tecnologico dell'uva. Questo, combinato a frequenti piogge in epoca vendemmiale, ci hanno costretti ad una raccolta interamente meccanica ed anticipata rispetto all'ideale maturità fenolica, donandoci contro intuitivamente e fortuitamente uve dalla marcata acidità ed un vino caratterizzato da buon nervo.

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

Il primo, Bicinins, giace su un terreno franco e dallo scheletro comune, con significativa presenza di sostanza organica. Le viti, su una superficie di 3,3 ettari, hanno un'età media di 17 anni e sono piantate a Guyot singolo con una densità di 5.552 ceppi per ettaro che ci hanno donato 110 ql/ha. Pozzut, invece, si trova all'interno di un fortunato triangolo di terra unico nelle Grave per il suo forte carattere limoso. A caratterizzare questa vigna sono il suolo a carattere franco, lo scheletro frequente, il pH subalcalino, una moderata presenza calcarea, ed una significativa concentrazione di sostanza organica. Le viti della porzione più giovane, di un'età media di 20 anni, si estendono su 1,5 ettari complessivi. A popolarla sono 5.553 ceppi per ettaro, educati a Guyot semplice, che ci hanno dato 96 ql/ha.

Varietà 100% Pinot Grigio.

Vendemmia Abbiamo raccolto a macchina durante le prime e più fresche ore del mattino del 26 agosto.

Vinificazione Una volta diraspate e pigiate, le uve sono state poste in vasche d'acciaio, dove è avvenuta la macerazione, che si è protratta sino alla tradizionale alzata di cappello, ovvero poco più di un giorno – durante questa fase abbiamo favorito l'estrazione tramite rimontaggi. Una volta pressate, e grazie ai lieviti indigeni tramite l'inoculo del pied de cuve preparato in vigna, si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Affinamento Pipinot è maturato parte in acciaio e parte, circa un quinto, in tonneau, per nove mesi sul deposito fine. Abbiamo eseguito bâtonnages per i primi tre mesi. Una volta assemblato ed imbottigliato, il vino ha riposato per un mese prima del rilascio.

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

Grado alcolico 12,66	Acidità totale 4,80 g/L	Acidità volatile 0,24 g/L	Acido lattico 0,67 g/L	Acido malico 0,27 g/L	Acido tartarico 1,44 g/L
pH 3,44	Estratto secco 21,60 g/L	Glicerina 8,04 g/L	Zucchero residuo 0,30 g/L	So2 totale 95,00 g/L	