



SCARBOLO

Pinot Grigio Salvadi 2020



Il Pinot Grigio in macerazione è un testimone vivente del legame storico tra la comunità vignaiola del Friuli e questa cultivar. Il Salvadi è la nostra interpretazione e con questo vino vogliamo dividerne l'espressiva delicatezza.

Nel 2020 abbiamo apportato diversi accorgimenti rispetto all'annata precedente, primo fra tutti il controllo delle temperature in fermentazione, ottenendo così un vino più pulito, varietale, e vibrante.

Vigneto Le uve provengono da un vigneto posto su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica chiamato Codis. 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 pH più neutro di tutte le altre, lo scheletro pressoché assente ed una elevata concentrazione di ferro. Le uve per questo vino sono raccolte esclusivamente dal

segmento orientale, soggetto ad una fortuita acinellatura. Codis ha un'età media delle viti di 16 anni ed è costituito da 3,3 ettari complessivi. A popolarlo sono 5.553 ceppi per ettaro, educati a Guyot semplice, che ci hanno donato 79 ql/ha.

Varietà 100% Pinot Grigio.

Vendemmia Abbiamo raccolto a mano in cassetta durante le prime e più fresche ore del mattino del 7 settembre.

Vinificazione Una volta diraspate e pigiate, le uve sono state poste in tonneau aperti, dove è avvenuta la macerazione. Durante questa fase, 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 – abbiamo favorito l'estrazione tramite follature. Terminato questo ciclo, abbiamo immediatamente svinato e pressato. Il vino ha naturalmente portato a termine una fermentazione malolattica totale.

Affinamento Salvadi è maturato in barriques per 27 mesi sul deposito fine. Abbiamo eseguito bâtonnages per i primi tre mesi. Dopo un breve passaggio in acciaio, il vino ha riposato in bottiglia per sei mesi prima del rilascio.

Note degustative Servire a 15°C, 60 minuti dopo la stappatura.

Grado alcolico 12,66	Acidità totale 4,96 g/L	Acidità volatile 0,87 g/L	Acido lattico 0,98 g/L	Acido malico <0,05 g/L	Acido tartarico 1,00 g/L
pH 3,52	Estratto secco 24,10 g/L	Glicerina 9,63 g/L	Zucchero residuo 0,10 g/L	So2 totale 81,00 mg/L	