



# SCARBOLO

## Uvaggio bianco Areore 2020



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.

Ogni anno, la co-fermentazione comporta una mediazione unica tra le pronte delle diverse uve ma il clima favorevole del 2020 ha reso questo incontro meno drammatico – l'attesa della maturità del Tocai Friulano non si è fatta sentire e le altre due cultivar hanno preservato integralmente freschezza e identità varietale. Quest'anno, inoltre, abbiamo reintrodotta una minuscola porzione (1,6% del totale) di Tocai Friulano in appassimento.

**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 23 anni e si estendono su 1,8 ettari. Da questa vigna abbiamo raccolto lo Chardonnay (95 ql/ha) ed il Sauvignon (75 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 95 ql/ha.

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

**Vendemmia** Abbiamo raccolto a mano in cassetta nel corso dell'intera giornata del 9 settembre.

**Vinificazione** Iniziando con il Tocai Friulano, le uve sono state diraspate, pigiate e gradualmente trasferite in pressa, dove hanno macerato a temperatura controllata fino a sera. La fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura controllata, iniziando in una vasca d'acciaio e venendo a termine in tonneaux. Il vino ha naturalmente portato a termine una fermentazione malolattica parziale.

**Affinamento** Areore è maturato per 28 mesi sul deposito fine, prima nei tonneaux di fermentazione e poi in una vasca d'acciaio. Abbiamo eseguito bâtonnages per i 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.

<b>Grado alcolico</b> 13,41%	<b>Acidità totale</b> 5,21 g/L	<b>Acidità volatile</b> 0,48 g/L	<b>Acido lattico</b> 0,77 g/L	<b>Acido malico</b> 0,31 g/L	<b>Acido tartarico</b> 1,48 g/L
<b>pH</b> 3,44	<b>Estratto secco</b> 19,90 g/L	<b>Glicerina</b> 6,75 g/L	<b>Zucchero residuo</b> 0,40 g/L	<b>So2 totale</b> 94,00 mg/L	