

SOUVIGNIER GRIS

La viticoltura PIWI, un incredibile mondo che apre infinite possibilità di raccontare un territorio modo alternativo e decisamente sostenibile. Il souvignier gris è una di queste, frutto del lavoro di ibridazione naturale tra varietà di vite resistenti alle malattie e varietà europee, tra cui Riesling. Il risultato è sorprendente, un racconto potente e puro del terroir del Lago di Garda, reso trasparente dalla naturalezza di questo vino.



Varietà di uva:

Souvignier Gris (100%)

Vigneti:

Cuveè di 4 vigneti disposti in vari punti dell'azienda, con diversi terreni, esposizioni e forme di allevamento:

- 1) San Verolo, Guyot, 4000 ceppi/ha, anno impianto 2016, exp OVEST
- 2) Valpizzo, Guyot, 4000 ceppi/ha, anno impianto 2020, exp NORD
- 3) Vernazze, Pergola singola, 4200 ceppi/ha, anno impianto 2021, exp SUD
- 4) Valpizzo, Pergola singola, 4200 ceppi/ha, anno impianto 2022, exp EST

Vinificazione e maturazione:

Le varietà PIWI si caratterizzano per un basso numero di trattamenti, quasi sempre in fasi della crescita in cui non sono già presenti i grappoli. Per questo motivo i lieviti naturalmente presenti sulle bucce sono sani e in equilibrio, e dal vigneto passano alla cantina attraverso la vendemmia manuale in bins e la pressatura intera. La fermentazione avviene in maniera completamente spontanea, eccetto il controllo della temperatura. Una volta terminata la trasformazione, il vino nuovo viene travasato per pulirsi dai solidi grossolani, e successivamente riposa in anfora di terracotta a bassa traspirazione, dove rimane per un anno in costante contatto con i propri lieviti e con quelli delle annate precedenti. In primavera il vino viene poi imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione del vino:

Se degustato freddo è verticale, diretto e minerale, mentre servito con qualche grado in più (fresco ma non freddo) assume maggiore rotondità e complessità. Ad una temperatura molto fredda si percepiscono note di fiori bianchi e agrumi, alzandola gli aromi regalano sensazioni di frutti tropicali e polposi con ricordi di mela golden, fieno ed erbe balsamiche come il timo. Il volume alcolico del 13,5% non si percepisce, se non dopo qualche calice. Elegante nella progressione e persistente a lungo nel palato. (L. GONZATO)

Dati analitici principali:

Alcool: 13,6%
Zuccheri residui: 0,8 g/l
Acidità totale: 6,6 g/l
Anidride solforosa totale: 75 mg/l

Temperatura di servizio:

4-10 °C

Bottiglie prodotte:

2000 per anno