

KUNST.STÜCK

PINOT GRIGIO DOC 2019

UVAGGIO: Pinot Grigio

ETÀ DELLE VITI: 30 anni

TEMPERATURA: 10-12 °C

CONSUMO: 2022- 2030

RESA/ETTARO: 50 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,9 g/l

Contiene solfiti

» Con un solo sorso di questo vino identitario, cresciuto sotto le Alpi e vinificato con dedizione, scopriamo la piacevolezza del trascorrere delle stagioni. L'esperienza diventerà memoria, e rimarrà impressa nel cuore e nella mente: kunst.stück è un perfetto fermo immagine nello scorrere del tempo. Gli acini racchiudono un tesoro che verrà svelato dalla mano dell'uomo e custodito in una bottiglia, per regalare nuove emozioni. Resterà lì, in silenziosa attesa del momento in cui si alzerà il sipario e avrà il suo momento da protagonista, al centro della scena. «

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta.

VINIFICAZIONE

La macerazione a freddo in pressa dell'uva diraspata dura un giorno. Seguono poi una decantazione rapida e parziale del mosto, la fermentazione con lieviti selezionati del mosto non troppo limpido a temperatura controllata di 18 gradi avviene in botte grande di rovere di Slavonia. La maturazione sulle fecce fini, in botte di rovere da 30 ettolitri, dura 24 mesi e dona al vino una nuova complessità aromatica. La vinificazione termina con una filtrazione blanda e con l'imbottigliamento, in questo caso avvenuto nell'estate 2021. Il successivo anno in bottiglia regala quel perfetto equilibrio che ricerchiamo nel bicchiere.

VIGNETO

Nella bassa collina a Sud di Caldaro, a Termeno in frazione Sella, il vigneto che dà origine a questo vino si trova a 300 m s.l.m. Qui, il terreno morenico di riporto glaciale, molto drenante, è la perfetta culla del Pinot Grigio. L'impianto di più di 30 anni nel 2019 ha espresso il meglio di sé, in questa zona piuttosto calda che garantisce però al vigneto "piedi caldi e testa fresca". Le importanti escursioni termiche date dalle correnti di inversione termica notturna donano al vino maturità e allo stesso tempo freschezza.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

Colore giallo brillante; freschezza, eleganza e mineralità che si mescolano a note saline, speziate e mature di macchia mediterranea. Le note dolci del legno completano il bouquet. L'acidità ben integrata, la sapidità, il frutto e la lunga persistenza si rincorrono in un equilibrio intenso e rotondo, che regala al sorso una sostanziale piacevolezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Sapidità e note speziate di questo Pinot Grigio si adattano perfettamente a piatti dove il vegetale è protagonista. La dolcezza data dal legno ci riporta anche ad abbinamenti più arditi, con piatti di pesce affumicato o di carne bianca. Piacevole scoprirlo a tutto pasto, per evidenziare la sua grande capacità espressiva e la sua perfetta versatilità.