

PINOT GRIGIO AMPHORA 2019



**IT Denominazione:** Pinot Grigio DOC Garda.  
**Vitigni:** Pinot Grigio in purezza.  
**Il territorio:** Colline moreniche.  
**Collocazione geografica:** S. Giorgio in salici (Sona) zona collinare.  
**Altitudine:** 150 - 250 m.s.l.m.  
**Esposizione vigneto:** Sud-Ovest.  
**Tipologia di terreno:** Calcareo di origine wurmiana.  
**Sistema di allevamento:** Guyot semplice.  
**Età media delle viti:** 20 anni.  
**Densità di impianto:** Circa 6000 viti per ettaro.  
**Resa uva/ettaro:** 50q  
**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata all'inizio di Settembre.  
**Pigiatura:** Soffice dell'uva diraspata.  
**Fermentazione:** 10-12 giorni temperatura controllata a 16 gradi con macerazione delle bucce.  
**Affinamento:** Permanenza per quasi un anno in anfore di terracotta, poi affinamento per 8 mesi in bottiglia.

**Dati analitici:**

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Acidità totale:** 6,30 g/l

**Zuccheri residui:** 2,6 g/l

**Ph:** 3,25

**Caratteristiche dell'annata:** Pinot Grigio in Amphora nasce da uve di Pinot Grigio in purezza su una superficie di un ettaro e mezzo in leggero declivio su una collina morenica creata dalla glaciazione wurmiana che ha depositato sul terreno, nell'arco di milioni di anni, ciottoli e piccoli sassi da cui le vigne, piantate più di 20 anni fa, trasmettono al vino tutta la mineralità e sapidità di questo terreno, con un sottofondo costante di frutta matura.

Unico ed irripetibile può nascere solo da questa combinazione di terroir e dal clima mitigato dalla vicinanza del lago di Garda.

Il mio modo di lavorare con impegno e artigianalità nella vigna ed in cantina, la mia volontà di ottenere vini di una forte personalità con affinamento in anfora di terracotta, sono il motivo per cui cerco di creare ed offrire agli altri un "unicum".

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un andamento climatico decisamente favorevole: sono stati presenti tutti i fattori per avere una vendemmia tra le migliori degli ultimi anni e rese molto basse.

Le uve hanno avuto una maturazione graduale e costante, avvenuta soprattutto ad opera della luce più che dal calore e questo ha favorito l'accumulo di sostanze polifenoliche che vengono risaltate con la macerazione delle bucce ed enfatizzate dall'affinamento in anfora.

**Esame organolettico:** Colore intenso con riflessi ramati. Al sentore profumi di fiori di calicanto, acacia e frutta matura; al palato sensazione piena e intrigante con persistente mineralità. Nel finale una sapidità importante e avvolgente. Lunghezza in bocca molto persistente.