

PINOT GRIGIO

Trovarsi in una zona che non ha mai prediletto la produzione dei bianchi, utilizzati per tagliare i rossi, come si faceva da noi per fare un Chianti, utilizzando quantità di Malvasia toscana e Trebbiano toscano, oppure chiusi nei caratelli, spinti all'ossidazione, per produrre VinSanto.

Trovarsi con uno dei vitigni più bistrattati dal panorama italiano della viticoltura com'è il Pinot grigio.

Trovarsi con un vitigno che generalmente perde acidità e freschezza piantato nella parcella aziendale che vede il sole dalle prime luci dell'alba sino alle ultime del tramonto.

Cosa potevamo fare se non avere un'immensità di dubbi, un'incredulità profonda, paventare il reinnesto di una vigna messa a dimora nel 2010? Eppure abbiamo aspettato, abbiamo scelto che la vigna potesse esprimersi, abbiamo scelto una vinificazione in bianco, una fermentazione in acciaio e un affinamento in cemento.

Abbiamo cercato di essere neutrali come cantinieri ma assiduamente presenti come vignaioli, non risparmiandoci su nessuna delle operazioni che la pratica biodinamica ci metteva al servizio.

Oggi questo nostro Pinot Grigio ci parla di sé, di quanto sia toscano, carico, intenso, secco e ironico. Ironia della sorte, ha sempre quella spiccata acidità che pensavamo di perdere, e ci sta traghettando verso nuove possibilità, sta alimentando la fantasia dei cantinieri che vivono in noi. E ci ricorda che lui vive non nella parte più assolata dell'azienda ma in quella con il massimo di contatto con l'azzurro del cielo.

anno 2016

- alcol 14.12%
- ac. totale 5.64 gr/l
- pH 3.23
- ac. volatile 0.41 gr/l
- SO2 libera 1 mg/l
- SO2 totale 13 mg/l

