

# PINOT NERO

La prima volta che ci siamo trovati davanti al Pinot nero ci siamo veramente sentiti spaesati, a dimostranza che non era un vitigno dei nostri luoghi.

Forse lo era stato, ma al momento non lo era più.

Non ne comprendevamo il portamento, la fruttificazione, l'essenza, eppure ci attraeva. Ci attraeva la sfida di fronte alla quale ci metteva davanti.

Il Pinot nero forgia se stesso sul terreno dove cresce, il suo vino sarà il luogo dove insinua le sue radici, il posto dove poggia i piedi, l'aria che respira.

Abbiamo chiesto molto alla biodinamica, ovvero che facesse a questo vitigno da culla nell'azienda, che lo proteggesse, lo assicurasse e gli permettesse di affrontare il mondo a suo agio, come appunto fosse il suo mondo.

Per lui abbiamo scelto una veste completa, vinificandolo in buona parte a uva intera, utilizzando i raspi che lo avevano seguito fino a quel momento, ma con gentilezza, facendolo riposare a lungo dopo i tumulti delle fermentazioni sia in botti di legno che in bottiglia.

Sapendo che così come lo abbiamo cercato noi nel tempo, anche lui deve fare per potersi dichiarare, farci sapere che è Pinot nero, che ci tiene ad esserlo e che un vino ci conquista e si lascia conquistare con la dovuta calma.

## anno 2015 analisi

- alcol 15.28%
- ac. totale 4.64 g/l
- pH 3.74
- ac. volatile 0.90 g/l
- SO2 libera <1 mg/l
- SO2 totale <10 mg/l

## anno 2014 analisi

- alcol 12,5%
- ac. totale 5.03 g/l
- pH 3.5
- ac. volatile 0.7 g/l
- SO2 libera 5 mg/l
- SO2 totale 56 mg/l

