

Rulendis Pinot Grigio 2023 Trentino DOC Superiore

(Rulendis.)
Rulendis
pinot grigio trentino superiore

Nasce dalla ricerca di zone non convenzionali per la coltivazione del Pinot Grigio, in aree di montagna caratterizzate da un clima alpino ed altitudini che si pongono come limite estremo per la coltivazione di questa varietà, ma ideali per l'esaltazione della componente aromatica e minerale.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti selezionati hanno superfici estremamente limitate che si trovano ai piedi delle Dolomiti di Brenta nel Bleggio Superiore, nelle valli Giudicarie a 650 m s.l.m. e nella zona di Tenno e Padaro, a 600 m s.l.m., sopra Riva del Garda. I suoli sono di origine glaciale, abbastanza profondi, ben strutturati e ricchi di scheletro. La pendenza di questi vigneti consente una perfetta insolazione. Il clima nella zona del Bleggio è tipicamente alpino con inverni freddi e asciutti ed estati fresche e ventilate, caratterizzate da marcate escursioni termiche durante l'epoca di maturazione. A Tenno e Padaro il clima è mite, ventilato e con importanti escursioni termiche fra il giorno e la notte. Le esposizioni dei vigneti sono a sud e sud-est per garantire le migliori condizioni di irraggiamento, fondamentali, a queste altitudini, per raggiungere un ottimo livello di maturità delle uve.

DENOMINAZIONE

Trentino DOC Superiore

VITIGNI

Pinot grigio, vitigno di origine Borgognona, giunto in Trentino alla fine dell'Ottocento e coltivato inizialmente nei vigneti dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige col nome di "Ruländer". Il vitigno, ben adattato in tutte le zone del Trentino, trova il suo ambiente migliore nelle zone pedecollinari e collinari. La coltivazione della vite in Trentino si estende su diverse altitudini (dai 150 agli 800 m s.l.m.), caratteristica che rende unica questa zona dando vita ad un elevato numero di areali di coltivazione con specifici microclimi. Per Rulendis si sono scelti areali non classici, considerati "estremi", proprio per esaltare maggiormente le caratteristiche di questa varietà. Le rese ad ettaro sono molto basse, circa 45 hl/ha. L'età delle vigne va dai 18 anni dei vigneti più giovani nella zona del Bleggio, fino ai 30 anni nella zona della Valle di Cavedine.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vendemmia è stata effettuata a fine settembre, con ottime condizioni climatiche. La raccolta delle uve è esclusivamente manuale con selezione dei grappoli in vigneto. Ogni vigneto viene raccolto separatamente in quanto le epoche di maturazione sono leggermente diverse. La vinificazione viene effettuata in bianco ed il mosto è ottenuto per soffice pressatura dei grappoli interi, al fine di evitare l'estrazione del colore rosato dalle bucce. La fermentazione viene condotta con l'impiego di lieviti selezionati ed a temperatura controllata (20°C), al termine della quale segue un lungo periodo di affinamento in tank di acciaio inox ed il successivo imbottigliamento a freddo. Dopo l'imbottigliamento viene effettuato un ulteriore affinamento in bottiglia di circa un anno.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,20 % vol
Acidità totale: 6,20 g/l
Estratto secco totale: 22,0 g/l
Zuccheri residui: secco
Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di grande personalità dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso gli aromi fruttati che ricordano la mela verde e la pera vengono arricchiti da note minerali ed agrumate. Rulendis ha una struttura e complessità importanti, con acidità particolarmente elevata per la varietà e che sorprende per sapidità e mineralità.

ABBINAMENTI

Pesce di lago (trota, salmerino), carpaccio di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

8 - 10 °C



Cavit S.C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento
Tel 0461.381711 | email: cavit@cavit.it | sito web: www.cavit.it

FB: [@cavitvinitrentini](https://www.facebook.com/cavitvinitrentini)

IG: [@cavitvinitrentini](https://www.instagram.com/cavitvinitrentini)

Linkedin: GRUPPO CAVIT


CAVIT
TRENTO