



PRIMIERE

PINOT GRIGIO



Questa antica mutazione del Pinot Nero, dalla buccia rossastra è giunta in Italia dalla Francia ad inizio del 1800. Come tutte le uve che fanno parte della grande e aristocratica famiglia dei Pinot, anche il Pinot Grigio ha un grappolo molto compatto, che richiama alla memoria la forma di una pigna, da cui prende il nome. Avendo queste caratteristiche, rispetto ad altre varietà, richiede molte attenzioni e cure in campagna, prediligendo vigneti ben ventilati e freschi.

ZONA DI PRODUZIONE

Primiere nasce dalla nostra voglia di esaltare la vocazione della zona collinare di Pressano nel valorizzare l'unicità delle proprie uve. Questo Pinot grigio proviene da un singolo appezzamento che si trova all'interno dei vigneti che circondano l'azienda. Il topomimo del fondo è Primiere. Le vigne di 20 anni sono coltivate a guyot con una densità di 7000 piante per ettaro con esposizione sud-ovest. La collina di Pressano è un'area ben ventilata e gode di un clima continentale. I terreni sono composti da rocce sedimentarie ricche di calcare. Un tipo di suolo noto come strati del Werfen originatosi 260 milioni di anni fa che conferisce al vino una notevole dotazione minerale che persiste nel lungo finale.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, sono accuratamente selezionate. Viene fatta una macerazione in assenza di ossigeno (riduzione) per circa 12 ore e la parte finale della pressatura è svolta in ossidazione per favorire la precipitazione dei tannini. Il contatto prolungato delle bucce con il mosto conferisce al vino il suo aspetto ramato e maggiore complessità al gusto. La fermentazione inizia in acciaio e termina in barrique, dove soltanto il 10% è composto da legni nuovi. Qui il vino rimane sui propri lieviti per 9 mesi, durante i quali svolge anche la fermentazione malolattica. Primiere viene imbottigliato durante l'autunno successivo alla vendemmia e l'affinamento si protrae per altri 6 mesi.

IN BREVE

RISERVA TRENINO DOC

Uve: Pinot Grigio 100%

Vigneto: singola vigna a Pressano

Suolo: terreno mediamente sciolto composto da strati del Werfen di 260 milioni di anni dal tipico colore rossastro costituito da calcare e arenarie compatte

Vinificazione: macerazione prefermentativa, fermentazione in acciaio e barrique, affinamento in barrique usate sui lieviti

Produzione annua: 1000 bottiglie



CESCONI