



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

ZEROVERO

Alpi Retiche Bianco

Indicazione Geografica Tipica

L'origine (la vigna, l'uva)

La caratteristica che maggiormente identifica il vino è certamente la particolarità delle uve che lo originano e la collocazione orografica delle vigne dove le stesse sono allevate.

Il vino è frutto della vinificazione congiunta di alcune varietà di uve bianche: Solaris, Bronner, Johanniter, Sauvigner e Muscaris. Tutte “PIWI”, cioè naturalmente resistenti a quelle malattie (peronospora, oidio, botrite...) che negli altri tipi di uva obbligano a interventi con agrofarmaci e fitosanitari.

Per fare esprimere al meglio le peculiarità delle singole varietà queste sono posizionate a quote altimetriche differenti, da 450 a 950 m.s.l.m., in superfici poste anche alla destra orografica dell'Adda con esposizione ovest / nord-ovest, in terreni drenanti e completamente al di fuori delle aree delimitate dalla DOC e DOCG.

ZEROVERO è di fatto la sintesi di una filosofia produttiva: *“nessun trattamento alle viti e all'uva, niente agro e fitofarmaci, no rame, no zolfo”* quindi nessun accumulo di inquinanti nel terreno che è tenuto inerbito e gestito con sfalcio, sovescio e pacciamatura.

Sotto ogni aspetto un “organic wine”

La cantina, il vino

Alla naturalità perseguita in vigna segue la massima attenzione nelle operazioni di cantina.

L'uva è pigiata delicatamente subito dopo la raccolta, separata dal raspo e portata immediatamente in pressa a membrana lenticolare per recuperare il solo mosto fiore di sgrondo e quello di lieve pressatura. Segue decantazione statica al freddo senza uso di solfiti e il successivo avvio della fermentazione in bianco a temperatura controllata.

Dopo l'avvio della fermentazione, in tonneaux da 500 litri, il mosto viene addizionato di pochissimo solfito e prosegue con le fasi successive dell'invecchiamento per 6 mesi.

Regolari sono i travasi di illimpidimento fino all'estate successiva alla vendemmia: momento della messa in bottiglia. Si procede alla vendita solo dopo un ulteriore affinamento di 4/5 mesi.

Il vino è quindi a basso contenuto di solfiti si presenta di un giallo dorato, splendente. All'olfatto evidenzia note terpeniche un po' di moscato con sensazioni agrumate, lieve ananas e spiccata mineralità. Al gusto è sapido, fresco, piacevolmente fruttato, struttura forte e deciso minerale.