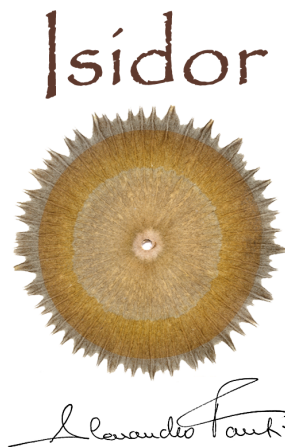


# VIGNAIOLO FANTI

**ISIDOR**  
**Manzoni Bianco**  
**Trentino DOC**

VIGNAIOLO FANTI



## **ANALISI TECNICA:**

ANNATA: 2018

TIPO DI UVE: Incrocio Manzoni 6.0.13

ETA' DELLE VITI: 22 anni

SUOLO: porfirico argilloso

ALTITUDINE: 600 m/slm

ESTENSIONE DEL VIGNETO: meno di 1 ha

TIPO DI IMPIANTO: guyot

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 50 q.li

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2800

VENDEMMIA: manuale

MACERAZIONE: breve contatto con le bucce

FERMENTAZIONE: in bianco

AFFINAMENTO: lunga permanenza sulla feccia tenuta sollevata fino a giugno.

Segue un'ulteriore evoluzione in bottiglia.

Vino capace di grande longevità

Isidor: dono di Iside, dea della fertilità, della terra.

Il nome è stato scelto per mettere in primo piano l'importanza del territorio.

In etichetta la cromatografia su carta del terreno di origine, un tipo di analisi messo a punto il secolo scorso da Pfeiffer, assistente di Steiner teorizzatore della biodinamica; è l'unico modo di tradurre visivamente la vitalità del terreno stesso: la distinzione tra gli anelli, la presenza di raggi più o meno appuntiti ed allungati, le variazioni di colore, indicano un terreno evoluto, naturale.

Isidor nasce nel vigneto Vigo a 600 m dove sia le viti, sia il terreno non hanno subito forzature, concimazioni, irrigazioni e tutto ciò che è teso ad alterarne la naturale vitalità.

Le uve sono Incrocio Manzoni in purezza da viti piantate nel 1995. La produzione per ceppo è molto ridotta.

I filari vengono arati come un tempo per controllare l'erba, arieggiare la terra e far esplorare gli strati più profondi alle radici delle vigne.

In estate i tralci non vengono cimati, ma intrecciati manualmente tra loro per mantenere l'innato equilibrio vegetativo: ne giovano le uve che mantengono maggiore integrità organolettica e le foglie che rimangono più sane. Nei momenti piovosi, i funghi sono controllati solo con rame e zolfo.

Le uve vendemmiate a mano vengono raffreddate ed ammostate dopo una breve macerazione senza l'uso di nessun'altra sostanza.

La fermentazione dura in genere 3-4 settimane. Isidor matura lentamente sulla propria feccia per almeno 10 mesi e continua poi l'affinamento in bottiglia. È un vino in evoluzione.

La bottiglia renana rimarca la sua impostazione di vino nordico, minerale, sapido, di carattere e vitalità della terra d'origine: il Trentino.