

PRITIANUM

Vigneti delle Dolomiti bianco IGT

ANALISI TECNICA:

ANNATA: 2018

TIPO DI UVE: Chardonnay (70%) e Manzoni bianco

ETA' DELLE VITI: 21 - 33 anni

SUOLO: marnoso calcareo

ALTITUDINE: 300 - 400 m/slm

ESTENSIONE DEL VIGNETO: 0,5 ha circa

TIPO DI IMPIANTO: pergola trentina e guyot

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 70 q.li

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1300

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: breve contatto con le bucce

FERMENTAZIONE: in bianco

AFFINAMENTO: lunga permanenza sulla feccia tenuta sollevata anche quotidianamente fino a giugno. Segue un'ulteriore evoluzione in bottiglia.

Vino capace di grande longevità

Pritianum, dal latino *persanum*, "più sano"; è l'antico nome di Pressano, paese areato e solare dai cui vigneti nasce questo vino.

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

Pritianum è la felice unione di Chardonnay con il Manzoni Bianco.

Sia le viti, sia i terreni non hanno subito forzature, concimazioni, irrigazioni e tutto ciò che è teso ad alterarne la naturale vitalità. 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 avviene sia in acciaio che in legno in presenza della propria feccia.

L'intento è di restituire freschezza ad un vino, che vuole essere tutto trentino.

Abbisogna di affinamento in bottiglia per qualche anno.