

"Esegesi" um die Philosophie der Weinbereitung in all seinen Phasen hervorzuheben.

Die Trauben für diesen Wein gedeihen auf einem gegen Süden exponierten Hang auf 350 Höhenmetern oberhalb von Rovereto (monte Pipel). Der Weinberg besteht zu 80% aus Cabernet Sauvignon und 20% Merlot die Böden sind schluffig-lehmig auf Kalk-Basis . Gepflanzt vom Besitzer Paul Grigolli versuchen wir das beste aus den klimatischen Gegebenheiten herauszuholen.

Das Ziel der maximalen Reife erreichen wir durch Ertragsreduzierung und gezielter Bewässerung. Wir haben somit die Möglichkeit den Merlot leicht Überreif zusammen mit dem Cabernet mitte Oktober zu ernten.

Der Wein wird teils in neuen Holzfässern, teils in Stahl aber zu einem großen Teil in Beton ausgebaut.

Die lange Mazeration auf den Schalen wird nur durch periodisches Umpumpen oder Durchmischen unterbrochen.

Anschließend kommt der Wein in Holzfässer, wo auch die majolaktische Gärung erfolgt.

„Ich habe gezielt Barriquefässer aus dem Burgund und 7,5 hl Eichenfässer aus Slavonien benützt um den Wein einen leichten Barriqueton zu geben!“

Esegesi wird anschließend abgefüllt und verbringt weitere 18 Monate in der Flasche.

"Esegesi" soll die Interpretation eines Weinbergs und seiner Landschaft sein und alle Entscheidungen des Kellermeisters versuchen, die einzigartigen Eigenschaften, die diese Sorten in unserer Region zum Ausdruck bringen zu nutzen mit besonderem Bezug auf Eleganz und Finesse