

*“Anisos” per sottolineare la diversità
di questo vino bianco
ottenuto da una vinificazione in rosso.
Le uve Pinot Bianco, Chardonnay e Nosiola
vengono accudite e maturano
racchiudendo in loro la freschezza e la ricchezza
delle montagne dove nascono.
La fermentazione spontanea avviene a contatto con
le bucce ed il vino svinato termina
la fermentazione in botti tradizionali.
Decantato viene poi imbottigliato senza essere
filtrato.
“Anisos” come “disuguale”,
non per essere diversi
ma per cercare di estrarre dalle nostre uve
l’essenza di queste splendide montagne.
Tamara*

“Anisos” per sottolineare la disuguaglianza di questo vino bianco ottenuto seguendo una vinificazione in rosso. Da tempo stiamo spostando la nostra attenzione verso una produzione più vicina alla natura seguendo un protocollo biologico in campagna (siamo in conversione), fermentando con lieviti indigeni e controllando il più possibile l’utilizzo dell’anidride solforosa.

Questo primo bianco nasce dall’unione di una serie di sperimentazioni condotta su alcuni vitigni che coltiviamo sulle colline sopra Rovereto:

- Pinot Bianco coltivato a Noriglio a 550 mt di altitudine
- Nosiola coltivata sul Monte Pipel a 400 mt di altitudine
- Chardonnay coltivato in Vallarsa a 750 mt s.l.m.

La fermentazione partita spontaneamente avviene a contatto con le bucce per un periodo variabile dai 4 ai 12 giorni.

Il vino svinato termina la fermentazione in botti di rovere da 5 hl dove affina per oltre un anno.

Travasato in un contenitore di acciaio inox e aggiunta per la prima volta di una piccolissima dose di anidride solforosa, viene lasciato depositare per alcuni mesi.

Decantato viene imbottigliato senza subire alcuna filtrazione e rimarrà in bottiglia ad affinare per circa 10-12 mesi.

Questo vino rappresenta per noi solo il punto di partenza e sicuramente nel tempo subirà un’evoluzione anche dal punto di vista dei vitigni, puntando molto di più sulla Nosiola, che stiamo piantando, a nostro avviso molto adatta a questo tipo di lavorazione.

“Anisos” come “disuguale”, non per essere diversi ma per cercare di estrarre dalle nostre uve l’essenza di queste splendide colline.