

*Esegesi è interpretazione
dell'uva prodotta con passione
e trasformata in bottiglia per avvolgere in un'unica
spirale di socializzazione e conoscenza.
Sulle colline di Rovereto
Cabernet e Merlot maturano
rinfrescate da una dolce brezza alpina.
una delicata e lunga macerazione delle vinacce
dona la fragranza dell'uva al vino.
La lenta maturazione in barrique e piccole botti
acconsente al vino di esprimere la propria essenza,
che si affina in un tranquillo riposo in bottiglia.
"Esegesi", valorizzazione delle caratteristiche
peculiari
di Cabernet e Merlot nel nostro territorio,
espressione di eleganza e finezza
per ottenere un prodotto che possa
suscitare sempre nuove emozioni.*

Tamara

“Esegesi” per sottolineare la filosofia produttiva che ha sostenuto nelle diverse fasi la nascita di questo prodotto.

Il vigneto costituito da Cabernet Sauvignon per l'80% e Merlot per il restante 20% è situato in località Monte Pipel sulla collina di Rovereto, a 350 mt di quota su terreno limoso-argilloso con base calcarea ed esposizione a sud. Messo a dimora dal proprietario Paolo Grigolli, da noi coltivato a cordone speronato, permette di sfruttare al massimo le condizioni pedoclimatiche della zona.

L'obbiettivo della massima maturazione polifenolica viene raggiunto contenendo le rese ed evitando ogni tipo di forzatura compresa l'irrigazione. Abbiamo così la possibilità di ritardare la vendemmia portando il Merlot ad una leggera sovraturazione raccogliendolo dopo la metà di ottobre assieme al Cabernet. La vinificazione avviene in parte in legno nuovo e per il restante in acciaio o preferibilmente in cemento con lunga macerazione sulle vinacce eseguendo periodiche follature alternate a rimontaggi arieggianti fino a fine fermentazione per poi rimanere a cappello sommerso fino alla svinatura. Il vino continua la maturazione per due anni in legno dove avviene anche la fermentazione malolattica. Ho utilizzato sia barriques della Borgogna che piccole botti da 7,5hl in rovere di Slavonia per evitare di coprire i profumi delle uve con la tostatura delle barriques.

L'affinamento viene concluso lasciandolo riposare minimo 18 mesi in bottiglia.

“Esegesi” vuole essere l'interpretazione di un vigneto e tutte le scelte di campagna e di cantina sono fatte per cercare di valorizzare le caratteristiche peculiari che questi vitigni esprimono nel nostro territorio dando importanza ad eleganza e finezza