



Nella roccia affondo le mie radici  
e **divento** ciò che sono:  
giovane, vigoroso, eroico.  
Un soffio costante mi culla  
e mi scompone, ma io resisto.

2022

## L'annata

Un'annata secca, calda e povera di pioggia ha inizialmente rallentato la crescita vegetativa e chiamato in soccorso l'irrigazione. Le temperature elevate e il significativo irraggiamento hanno poi dato la spinta necessaria alla maturazione dei grappoli, culminata con una vendemmia di uve estremamente sane verso metà settembre.

## Note di degustazione

È preciso e decisamente coinvolgente nel profilo sensoriale che ricorda note differenti di bergamotto, lime, pepe bianco e vetiver. È salino e quasi salmastro al naso con note di olive verdi, iodio marino, erbe officinali miste e chinotto. Corpo medio-pieno, struttura leggermente polifenolica e quasi rustica nel sorso, e un finale gioioso e solare, maturo ma slanciato al contempo. L'importante salivazione chiede di tornare al calice.

<b>VARIETÀ</b>	Johanniter 50% e Bronner 50%
<b>TERRENO</b>	Argilloso limoso con roccia calcarea
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot, 6400 viti per ettaro, terrazzamenti
<b>ANNO DI IMPIANTO</b>	2020
<b>ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE</b>	720-760 m s.l.m., sud-est
<b>METODO DI COLTIVAZIONE</b>	Biologico certificato
<b>VENDEMMIA</b>	Selezione manuale dei grappoli e trasporto in cassette basse avvenuta il 14/09/2022 e il 20/09/2022 - resa 45 q.li/ettaro
<b>VINIFICAZIONE</b>	Raffreddamento uve a 5°C, pressatura soffice a grappolo intero e chiarifica statica a bassa temperatura per 48 ore. Fermentazioni a temperatura controllata (18°) con passaggio in legno di rovere
<b>AFFINAMENTO</b>	Per 10 mesi sulle fecce fini con bâtonnage due volte a settimana e per successivi 7 mesi in bottiglia
<b>PRODUZIONE</b>	2105 bottiglie numerate

# Divento