

PINOT GRIGIO TRENINO SUPERIORE

I vini Musivum sono irripetibili, capaci di esprimere nel tempo profumi sempre diversi e sorprendenti.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Pinot Grigio Musivum è nel comune di Mezzacorona. Zona di coltivazione classicamente votata per questa varietà (anticamente nota anche come "Rùlander") come testimoniano i documenti storici. Nell'Almanacco Agrario del 1883, pubblicazione tecnica dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, il ricercatore Mader consiglia il Pinot Grigio come varietà migliorativa del patrimonio viticolo di quel tempo, perché dà raccolti abbondanti e uniformi e un vino bianco assai "fino".

L'area è stata coltivata per la prima volta a vite negli anni '50. I terreni hanno quindi un limitato franco di coltivazione e una falda piuttosto superficiale fra i 50 e i 100 cm, e la tipologia di suolo è limosa. Essi hanno una sufficiente dotazione idrica anche in periodi di siccità e una buona fertilità, caratteristiche indispensabili per il Pinot Grigio, varietà piuttosto debole. Inoltre, la Vicinia è una zona molto precoce, trovandosi addossata a pareti rocciose imponenti che garantiscono protezione da venti freddi nei periodi di fine inverno e inizio primavera e hanno un effetto di riscaldamento durante tutte le fasi vegetative, riflettendo il calore del sole.



PINOT GRIGIO TRENINO SUPERIORE

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vendemmia:

La produzione parte con una vendemmia leggermente ritardata per esaltare le caratteristiche varietali e la ricchezza aromatica. Le uve vengono raccolte manualmente nelle prime ore del giorno per preservarne la freschezza grazie alla bassa temperatura, con la selezione in campo di ogni singolo grappolo; sono poi trasportate in Cantina in contenitori forati per garantirne al meglio fragranza e integrità dei grappoli.

Pressatura:

In Cantina le uve sono sottoposte a pressatura soffice con ottenimento di un mosto fiore al quale si fa seguire una decantazione naturale.

Fermentazione:

Avviene con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C negli speciali serbatoi in acciaio inox appositamente studiati per Musivum. Il 50% del volume completa l'ultimo terzo della fermentazione nella barricaia, in botti di rovere di secondo passaggio da 50 hl, dove rimane anche per la fase di affinamento. L'altra metà, invece, termina la fermentazione in acciaio, dove prosegue con la fase di affinamento sui lieviti.

Affinamento:

Durante l'affinamento le fecce fini costituite prevalentemente da lieviti sono rimesse in sospensione ogni 15 giorni per i primi 3 mesi e ogni 2 mesi successivamente, fino al momento del ri-assemblaggio delle due porzioni, ovvero della frazione parzialmente fermentata e affinata in legno con quella fermentata e affinata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino carico, è un vino complesso, fragrante e persistente. Seduce con una fusione di aromi di frutta bianca perfettamente matura, quali la pera e la pesca bianca, integrati in note di agrumi essiccati al sole, camomilla, cirmolo e miele di rododendro. Intrigante il sentore di uvaspina di montagna, completato dalle note speziate di mandorla e noce. Ricco al palato, offre una piacevole armonia tra sapidità e suadente acidità.

GRADO ALCOLICO

13.5%

ABBINAMENTI

Pinot Grigio, nobile ed elegante, si abbina molto bene con zuppe di pesce, primi piatti anche speziati, speciale con gli asparagi. Pesce e carne alla griglia, formaggi saporiti.

PINOT GRIGIO TRENINO SUPERIORE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

RICONOSCIMENTI

MEZZACORONA Musivum Pinot Grigio 16 - Gold Best of Show -
Mundus Vini - 2020

MEZZACORONA Musivum Pinot Grigio 16 - 90 punti - I migliori vini
italiani (Luca Maroni) - 2020

MEZZACORONA Musivum Pinot Grigio 16 - 92 pt - Wine Enthusiast
- 2016