TENUTE LUNELLI

PIETRAGRANDE

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

Da vigneti di montagna nelle zone più vocate del Trentino.

Chardonnay 80%, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco 20%.

Vigneti a scheletro prevalente, tendenzialmente sabbioso. Sistema di allevamento Pergola semplice trentina, 4000 ceppi per ha e Guyot 4500 ceppi per ha.

Produzione 70 hl di vino per ha.
Vendemmia Rigorosamente manuale

Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox con l'uso di lieviti selezionati.

Affinamento: 12 mesi in barrique e minimo 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ANNATA 2024

L'annata è stata segnata da piogge eccezionali e dalle gelate di aprile, che hanno ridotto rese e qualità. La forte pressione della peronospora e il maltempo in fioritura hanno compromesso allegagione e sanità delle uve, con maturazioni poco equilibrate. Solo da fine luglio il clima più stabile ha favorito una vendemmia regolare nelle zone medie, mentre quelle precoci e tardive sono risultate penalizzate. Particolarmente difficili le rese del Pinot nero, scarse e disomogenee.

Nel calice il giallo paglierino, arricchito da tenui riflessi verdi, brilla

Le note di fiori bianchi, sambuca, salvia, pesca, fiori di campo, nocciole tostate, biancospino, limone candito, liquirizia, pietra focaia e accenti tostati si intrecciano in un bouquet ricco, complesso e armonioso.

Al palato è vivace, con un ottimo attacco; il finale si ammorbidisce, rivelando una bella rotondità accompagnata da una sensazione di piacevole grassezza.