


Tilamóre 2022

Annata	2022
Denominazione	Vino bianco
Vitigni	blend di uve a bacca bianca
Localizzazione vigneti	Pontida, loc. Ronchi e Palazzago, loc. Capietaglio (BG)
Esposizione ed orientamento	Ovest per vigneto Ronchi di Pontida e Sud Est per Villa di Serio, su antichi terrazzamenti
Altitudine	390 m slm e 440 m slm
Pendenza	70 %
Bottiglie prodotte	1000, imbottigliate a marzo 2023
Suolo	argilloso calcareo (Flysh di Pontida)
Difesa colture	Biologico certificato dal 2019, nessun trattamento sul vigneto bronner
Sistema di allevamento	Guyot
Età media vigneto	4 anni (loc. Capietaglio di Palazzago)
Resa in uva per ettaro	30 q/ha
Vinificazione ed affinamento	Fermentazione con lieviti indigeni a contatto con bucce e macerazione per 15 giorni a temperatura non controllata, maturazione in acciaio
Dati tecnici	solforosa 40 mg/l; acidità tot 6,5 g/l
Note di degustazione:	 vivace giallo dorato  note di frutta tropicale, pesca gialla, mela, cedro, di fiori gialli (ginestra), di erbe officinalis (salvia, dragongello),  fresco e sapido, leggermente tannico, con note persistenti di frutta e erbe  Un macerato di struttura e grande tensione, che alterna vivacità dei profumi ad un corpo potente e persistente
Temperatura di servizio	10°-12° C

Lo scheletro di questo vino è composto da bronner, varietà PIWI (pilzwehrstandfähig - resistente ai funghi) e moscato giallo. Abbiamo voluto esplorare la strada della macerazione delle bucce e la creazione di un blend caratterizzato da aromaticità e struttura. Il vino ammalia per il suo colore dorato e conquista con la sua doppia impronta, tracciata dalle note aromatiche del moscato giallo e dalla struttura del bronner. Questo vino è nato nel 2020 quando noi ci siamo sentiti come "tilamóre" (ragnatele in dialetto bergamasco): Sottili fili di seta, tesi a rammendare l'aria, Catturano raggi di sole, raccolgono gocce di pioggia, Sono le Tilamóre che, come le nostre viti, insegnano resistenza, Ed esprimono resilienza.

Da bere ascoltando: *Where Is My Mind?* - Pixies

Degustato in data 26/03/2023 in collaborazione con www.alsettimosenso.it