

CANTINA

La produzione media di vino annua si aggira intorno **ai 250 hl** che vengono consumati in parte sfusi e in parte imbottigliati. La scelta aziendale di avvalersi di un'enologa si inserisce in un progetto di miglioramento generale che ci vede ormai in affiatamento da otto anni e ci ha portato alla definizione della produzione in 2 linee di prodotto. La linea da bottiglia rappresentata dai cosiddetti monovitigno: Brut rosè, Pinot Bianco, Malvasia, Merlot, Cabernet e Verduzzo. La quota restante del vino viene assemblata in 2 blend Bianco e Rosso che vengono consumati come sfuso sia in Agriturismo che nella adiacente rivendita vini. Quest'anno infatti Michele, dopo aver terminato i lavori di sistemazione del locali con la sua abile mano di muratore, ha deciso dopo dieci anni di riaprire la rivendita e ricreare quel rapporto con il territorio e la gente del posto che aveva interrotto per mancanza di spazio e tempo.



L'ENOLOGA e IL PROGETTO

E' chiaro credo a tutti che la figura professionale dell'enologo su queste piccole dimensioni

aziendali non è fondamentale, ma per costruire un progetto serve sedersi attorno ad un tavolo e tirare fuori le idee unendo le varie professionalità e conoscenze. Michele ha definito gli obiettivi e io gli ho suggerito i mezzi tecnici per raggiungerli e le modalità di lavoro da utilizzare. Ne segue che il lavoro è partito molto tempo fa e i risultati sono cominciati ad arrivare molto dopo, la nostra giostra gira una sola volta all'anno per la Festa di San Martino che celebra l'anno agricolo, quando si decide una potatura corta per tendere all'equilibrio in un vigneto non ci si può aspettare una reazione immediata da parte della vite in campagna, i tempi sono più lenti e l'equilibrio si tende a raggiungerlo in 3-4 anni.



Così abbiamo modificato il sistema di potatura trasformandolo da Casarsa in Guyot con capi a frutto da una decina di gemme per tralcio e abbiamo sostanzialmente ridotto la produzione in campagna, abbiamo eliminato il diserbo sostituendolo con il ricalzo del colmo al piede della vite, le concimazioni sono state ridotte e siamo così giunti ad un equilibrio vegeto- produttivo soddisfacente che ha prodotto uve con gradazione zuccherina naturale sufficiente a dare un vino che duri nel tempo. Questo si è tradotto nell'eliminazione di qualsiasi aggiunta di Mosto concentrato, anzi a volte abbiamo riscontrato il problema contrario di vini eccessivamente alcolici.

