

## ZERO INFINITO PERPETUO



**Uve da cui è prodotto:** varietà resistenti alle malattie fungine (PIWI) solaris, muscaris, souvignier gris

**Collocazione geografica del vigneto:** maso Rella a Grumes in alta Val di Cembra 800/900mslm esposizione sud sud-est in forte pendenza, posizione molto ventilata, al mattino da nord i venti della Val di Fiemme e Fassa, al pomeriggio da sud l'ora del Garda.

**Sistema d'allevamento:** a guyot a doppio archetto con 6200 ceppi per ettaro

**Tipo di terreno:** da roccia di origine vulcanica, porfido disgregato dal colore bruno scuro.

**Produzione per ettaro:** 30/40 q/ha (uva sovra matura)

**Tenore alcolico:** 16%

**Colore:** ambra - ramato

**Profumo:** note calde, tostate, sole e miele, ricorda lo zibibbo di Pantelleria (moscato appassito) datteri e frutta secca, tropical (banana, mango) agrumato (bergamotto, mandarino)

**Gusto:** completamente all'opposto delle sensazioni olfattive, secco, vivo, sapido, estremamente caldo e lungo con tannino in bella evidenza.

**Abbinamenti:** servito fresco è un ottimo aperitivo a temperatura superiore 16°-18°, si abbina bene ad antipasti, ostriche, bottarga, salmone affumicato, molto indicato su pesci saporiti (rombo al forno) carne bianca, volatili (piccione, anatra) insuperabile su formaggi stagionati, capra in particolare oppure sul classico parmigiano reggiano (il miracolo dei formaggi mondiali).

**Durata presunta del vino :** 20-30 anni (tappo permettendo)

**Tipo di bottiglia:** bordolese, vetro bianco da 0,5 litri, tappo vetro in cartoni da 6 bottiglie.

**Etichetta:** dell'artista trentino Rolando Trenti, da un'idea di Francesco Arrigoni.

**Note di degustazione:** vino bianco da vendemmie tardive, lungamente macerato sulla buccia e maturato in botte, perpetuo (solera)

**Note di produzione:** il perpetuo fa parte del progetto zero infinito nato nel 2007 con l'intento di produrre un vino da sola uva, senza l'aggiunta di prodotti esogeni, in particolare fungicidi e insetticidi in campagna e antiossidanti in cantina. Da uve stra mature e con la tecnica siciliana del perpetuo. Abbiamo assemblato più annate ( la prima 2009) la maturazione avviene in piccoli fusti di rovere precedentemente utilizzati 10 anni per il nostro brandy. Con la tecnica georgiana delle macerazioni abbiamo estratto dalle bucce e soprattutto dai vinaccioli il tannino che è un antiossidante per eccellenza.

