



## L'Ov – Chardonnay Trentino DOC Macerato

A Maso Grener non abbiamo mai fatto esperienze di macerazioni prolungate sulle bucce con le nostre uve, anche se una breve macerazione di alcune ore è ormai una pratica di default.

Nel 2019 abbiamo voluto provare a fare una vinificazione dello Chardonnay che prevedeva un contatto con le bucce di alcune settimane in anfora. L'obiettivo era quello di verificare se una macerazione più prolungata permetteva di mantenere i caratteri della varietà e del *locus* di Pressano. L'anfora utilizzata è realizzata con un impasto ceramico molto resistente e appositamente studiato per essere impermeabile ai liquidi senza dover applicare smalti o cere di alcun tipo. Allo stesso tempo la struttura omogenea e compatta permette uno scambio gassoso con l'esterno, in quantità molto limitate.

La scelta dell'uva da utilizzare è ricaduta sullo Chardonnay in quanto è la varietà più coltivata a Maso Grener – oltre che a Pressano – e noi siamo molto affezionati alle nostre vigne "vecchie" di oltre 40 anni.

Le uve sono state introdotte con una parziale diraspatura e pigiatura e la fermentazione spontanea si è avviata rapidamente. La temperatura di fermentazione non è stata controllata perché l'anfora si trova in un'ambiente molto fresco,

La macerazione si è conclusa dopo 10 settimane, quando le vinacce erano scese completamente sul fondo dell'anfora e il vino era quasi limpido.

Dopo aver tolto le vinacce l'anfora è stata colmata con lo Chardonnay proveniente dalla stessa vigna che aveva fermentato in legno.

Il vino è rimasto in affinamento fino a fine 2020 e poi è stato messo in bottiglia direttamente dall'anfora, senza interventi fisici di chiarifica e filtrazione. Solo in questa fase è stata fatta una piccola aggiunta di solfiti per garantire una maggior tenuta dopo l'imbottigliamento.

Per noi questo è l'anno 0 e non abbiamo confronti. In assoluto siamo contenti di aver fatto questa esperienza perché ogni volta che assaggiamo L'OV la nostra memoria ci riporta ai vini che vinificavano i nostri nonni (in senso positivo) mantenendo integro per altro il carattere di "Pressano" che supera quello del contenitore.

Noi pensiamo che L'OV sia solo all'inizio del suo percorso e che nel tempo possa garantire una ricchezza di espressioni sia al naso che al palato.



**AZIENDA AGRICOLA MASO GRENER**

Via Masi, 21 – 38015 Lavis (TN) – ITALY – TEL.+39 0461 871514 – info@masogrener.it – www.masogrener.it