

Animantica

1. Identità del Vino

- Nome del Vino: ANIMANTICA
- Produttore: ELEUSI
- Annata: 2021
- Denominazione / Indicazione Geografica: TRENINO DOC
- Paese / Regione: FAEDO – SAN MICHELE ALL'ADIGE – TRENINO ALTO ADIGE - ITALIA
- Tipologia: VINO FERMO
- Colore: BIANCO
- Certificazioni SQNPI

2. Introduzione Narrativa

Animantica, Chardonnay Trentino DOC, è un vino che dialoga costantemente col tempo. Nasce dalla coltivazione di un vigneto in pieno equilibrio con il terroir e, nel calice, trasferisce l'armonia e l'integrità delle sue uve, in caratteri unici e identitari.

3. Uve

- Vitigno / Vitigni: CHARDONNAY
- Percentuale: 100%

4. Vigneto

- Nome / Area del Vigneto: "Sotto al Doss"
- Località: Faedo – San Michele all'Adige / Valle dell'Adige / Collina di Faedo / Vigna "Sotto al Doss"
- Altitudine: 410 metri s.l.m.
- Esposizione: Ovest
 - Pendenza: 10%
- Composizione del Suolo: Calcare, Dolomia, Conoide di origine glaciale
- Età Media delle Viti: 40 anni
- Densità di Impianto: 2650 ceppi/ha
- Sistema di Allevamento: Pergola Trentina semplice
- Resa per Ettaro: 9000 Kg/ha
- Estensione: 2600 mq

5. Clima

- Tipologia Climatica: Alpino
- Piovosità Media Annua: 955 mm
- Escursione Termica: 12°C durante i mesi di agosto e settembre
- Andamento dell'Annata: Il 2021, secondo una tendenza degli ultimi trent'anni, è stato più caldo rispetto alla media degli ultimi 100, ma è stato altresì il più fresco del decennio corrente. La temperatura media annuale è stata di 13,0°C ovvero di 0,5°C superiore alla media. Per quanto riguarda i valori mensili, aprile è stato il più freddo dal 1998, mentre il mese di giugno si colloca al 5° posto come temperatura media più alta nella serie storica (dal 2003 che non si registrava un valore superiore).

Relativamente alle precipitazioni, il valore cumulato annuo (935,4 mm) risulta molto vicino alla media (955,7 mm); il germogliamento, ad aprile, è avvenuto con precipitazioni inferiori alla media; la fioritura e l'allegagione, a maggio, hanno subito precipitazioni più elevate; mentre giugno è stato poco piovoso e molto caldo, caratterizzando quella che viene definita la "vera" estate trentina del 2021. Al netto di periodi sopra la media, come maggio, e particolarmente piovosi, come luglio (simile al 2014) e i primi giorni di agosto, sia la seconda e terza decade agostana che tutto settembre sono stati mesi sotto la media, permettendo un ottimo decorso delle fasi di maturazione e vendemmia.

6. Vendemmia

- Inizio della vendemmia: 21 settembre 2021
- Metodo di Raccolta: manuale in cassetta
- Selezione: la prima selezione dei singoli grappoli viene effettuata durante la fase di raccolta e la seconda selezione viene fatta durante la fase di carico della pressa.

7. Vinificazione

- Trattamenti Pre-fermentativi: pressatura di uve intere
- Contenitori di Fermentazione: Acciaio
- Temperatura di Fermentazione: 16°C
- Lieviti: Selezionati
- Fermentazione Malolattica: No

8. Affinamento

- Contenitori di Affinamento: Botte grande in rovere francese, Barrique in rovere francese, Contenitori ceramici Clayver, Contenitori acciaio Submarine.
- Durata dell'Affinamento: 48 mesi
- Affinamento sui Lieviti: Durata di 36 mesi, con bâtonnage regolari
- Affinamento in Bottiglia prima della Commercializzazione: 12 mesi

9. Imbottigliamento

- Periodo di Imbottigliamento: gennaio
- Stabilizzazione: naturale
- Filtrazione: sterile

10. Dati Analitici

- Titolo Alcolometrico-volumico: 13% vol
- Acidità Totale: 6,4g/l
- pH: 3,42
- Zuccheri Residui (g/l): < 1
- Anidride Solforosa Totale (mg/l): 130

11. Produzione

- Numero Totale di Bottiglie: 2380
- Formati Disponibili: 0,75 l

12. Profilo Organolettico (tecnico)

- Colore: giallo paglierino brillante
- Olfatto: sentori di frutta tropicale e agrumato di lime, pietra focaia
- Gusto: vibrante, verticale e sapido con grande equilibrio e freschezza
- Finale: equilibrato e persistente

13. Potenziale di Evoluzione

Stima del periodo di affinamento ottimale in bottiglia in condizioni ideali: 20 anni

14. Servizio

- Temperatura di Servizio Consigliata: 12°C
- Calice consigliato: Bianco da Borgogna
- Decantazione: No

15. Allergeni e Note Legali

- Contiene Solfiti: Sì
- Importatore / Distributore: Allegrini Wines