





| | |
|---|---|
| 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 |
| <p>È appena stato imbottigliato...<i>scrivici le tue note di degustazione!</i></p> | |
|  <hr style="border-top: 1px dotted #ccc;"/>  <hr style="border-top: 1px dotted #ccc;"/>  <hr style="border-top: 1px dotted #ccc;"/>  <hr style="border-top: 1px dotted #ccc;"/> | |
| Temperatura di servizio | |
| Da bere ascoltando: | |

Lo scheletro di questo vino è composto da bronner, varietà PIWI (pilzwiderstandfähig), 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. 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.