SER'ENZO
TRE 2022

Vino	TRE 2022
Annata	2022
Bottiglie prodotte	546
Suolo	Franco sabbioso argilloso
Vitigno	Trebbiano Toscano 100%
Estensione del vitigno	4000 mt
Impianto	Guyot
Età media del vigneto	30 anni
Viticoltura	Biologica con tecniche di biodinamica
Vinificazione	Raccolta manuale con selezione in vigna dei grappoli e eventuale triage sugli acini. È stata raccolta in due volte a fine agosto e metà settembre. Fermentato in acciaio dai suoi propri lieviti la prima partita, mentre la seconda partita ha fatto una macerazione di circa 10 gg. A fine fermentazione le due partite sono state unite.
Affinamento	Affinamento sulle sue fecce fini in piccolo tino di acciaio inox, fino all'imbottigliamento. Stabilità naturale durante l'inverno. Travasi secondo il calendario biodinamico.

SER'ENZO
Lucignano d'Asso – 53024 Montalcino (Siena) | info@serenzo.it | +39 345 415 74 78 | www.serenzo.it

SER'ENZO
TRE 2022

Terroir

Ser'Enzo sorge nel cuore della Toscana, nel comune di Montalcino, tra le colline di Lucignano d'Asso. Immerso tra filari di cipressi e uliveti secolari, questo antico borgo medievale si trova tra le Crete Senesi e la Val d'Orcia, riconosciuta patrimonio mondiale dell'umanità dall'UNESCO. La valle si estende alle pendici del complesso vulcanico del Monte Amiata, dove boschi rigogliosi si alternano a distese ricoperte di cereali. Il territorio delle Crete Senesi, spesso descritto come un paesaggio lunare, è caratterizzato da una distesa di calanchi e biancane prodotti dall'erosione delle acque sui sedimenti argillosi e sabbiosi. Sede di un antico insediamento etrusco, Lucignano d'Asso prende il nome dal fiume Asso, affluente del fiume Orcia.

Vigneti

Le uve di Trebbiano Toscano utilizzate per la produzione del TRE 2022 provengono dal vigneto Collelandole, impiantato nel 1994 con esposizione est-ovest. Questo vigneto, allevato a guyot, cresce su suoli franco-sabbiosi che conferiscono al vino forza e longevità. Le pratiche colturali e l'utilizzo di ammendanti organici sono guidati da una precisa mappatura del vigneto, riducendo al minimo gli interventi. La potatura è stata eseguita in due fasi, seguendo il calendario biodinamico, lasciando un carico di gemme adeguato al vigore delle piante, con rese molto basse. Sono stati effettuati sovesci con seme autoprodotto e lavorazioni superficiali per promuovere la biodiversità e la salute del suolo.

Annata

L'annata 2022 è stata contraddistinta da un'estate calda e asciutta. Le precipitazioni annuali sono state pari a circa 703 mm, con una media di 367 mm nei mesi tra maggio e settembre, accompagnate da temperature che hanno raggiunto i 37 C°. La vendemmia è stata eseguita nelle ore mattutine per preservare la freschezza e l'integrità delle uve.

Vino

Il nostro vino è il risultato di un profondo legame con la terra, basato sull'ascolto attento della natura e dei suoi cicli. Ispirati da un'enologia non interventista, cerchiamo di valorizzare il potenziale di ogni vigneto, rispettando il ritmo naturale del vino. Il nostro TRE, un Trebbiano Toscano in purezza, nasce con l'intento di essere un esempio di bianco territoriale di carattere. Abbiamo adottato una proposta con macerazione per conferire più longevità e espressione nel tempo, ottenuta da due parcelle della stessa vigna raccolte in momenti diversi, per coniugare opulenza e freschezza nel bicchiere.

Vinificazione e affinamento

La vendemmia è stata manuale con selezione in vigna dei grappoli ed eventuale triage sugli acini. Una prima piccola partita è stata raccolta il 31 agosto, mentre una seconda il 15 settembre 2022. Nel primo raccolto le uve sono state pressate intere e il mosto, molto acido e minerale, è stato fermentato in acciaio con i suoi lieviti. Per la seconda partita, vista l'eccellente maturazione delle bucce, si è optato per una diraspatura e una macerazione di 10 giorni. Alla fine della fermentazione, le due partite sono state unite. L'affinamento sulle sue fecce fini è avvenuto in piccoli tini di acciaio inox, fino all'imbottigliamento. I travasi sono stati effettuati rispettando il calendario biodinamico e la stabilità del vino è stata ottenuta in modo naturale durante l'inverno senza l'aggiunta di chiarificanti. L'imbottigliamento è avvenuto il 9 maggio 2023, con un totale di 546 bottiglie.

Note di degustazione

Il TRE si presenta con un colore giallo oro che conferma la macerazione sulle bucce. Al naso risulta intenso e floreale, con note di pesca, mela cotogna, spezie aromatiche, miele e noci. Al palato è untuoso e tonico, con un retrogusto di frutti bianchi e gelsomino. Il profilo è pulito, croccante e dinamico.

SER'ENZO

Lucignano d'Asso – 53024 Montalcino (Siena) | info@serenzo.it | +39 345 415 74 78 | www.serenzo.it