

AbrahamArt Pinot Blanc 2016

Limited Edition

Selezione Pinot Bianco da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Bianco

Posizione e terreno: Il nostro vigneto "In der Lamm" si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, in località "Weiler Weisshaus", nel comune di Appiano. Il pendio sul lato ovest gode di una meravigliosa esposizione al sole ed è ben ventilato, che permette la maturazione ottimale delle uve.

Il terreno è composto da morene dell'ultima glaciazione, miste a pietrisco vulcanico, ricca di minerali di porfido e quarzo. Alla penombra delle pergole il Pinot Bianco sprigiona aromi fruttati, complessi ed eleganti.

Le vecchie viti, dalle radici profondissime non hanno bisogno d'irrigazione artificiale, danno all'uva aromi complessi e minerali e producono un vino dal gusto incomparabile.

Età delle viti: < 60 anni

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 30hl

Annata 2016

Il 2016 è un'annata molto promettente ma ha comportato delle sfide tutt'altro che facili.

Il periodo vegetativo era cominciato con notevole anticipo, tra la fine di marzo

e l'inizio d'aprile, e per fortuna la gelata arrivata nella notte tra il 27 e il 28 aprile non aveva

prodotto danni alle nostre viti. Dalla fine di aprile alla fine di maggio, le temperature erano

rimaste piuttosto basse fino a fioritura inoltrata. Per di più, da maggio ai primi di agosto si erano registrate precipitazioni ricorrenti e superiori alle medie stagionali. Quindi, abbiamo dovuto prestare molta attenzione ai vigneti, non abbassando mai la guardia. Le giornate di tempo splendido e asciutto che si sono susseguite ininterrottamente da fine agosto a fine settembre, calde di giorno e fresche di notte, e le temperature basse all'inizio del periodo di maturazione che hanno rallentato il processo di crescita, hanno riportato la calma nei vigneti creando tutte le premesse per una vendemmia ben riuscita e qualitativamente ottima. I vini promettono vivacità, struttura equilibrata e acidità, tannini maturi e un buon potenziale di sviluppo.

Vinificazione:

Il nostro Abraham Art è prodotto da una selezione Pinot Bianco di uve ben mature. Abbiamo usato solo grappoli leggeri e spargoli delle vigne più vecchie e solo della pergola. A una soffice spremitura e chiarificazione naturale del mosto tramite la sedimentazione, segue la fermentazione spontanea, grazie ai lieviti naturali, in una botte di rovere nuova da 500 litri (Tonneaux). Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento 24 mesi sulle fecce grezze.

Imbottigliamento: novembre 2018 senza filtrazione

Bottiglie: 600 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,0g/l

Acidità: 7,2 g/l fermentazione malolattica

Grado alcolico: 14,0%