

## AbrahamArt Pinot Blanc 2017

### 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 2017

L'annata 2017 è iniziata con un inverno particolarmente secco che ha causato danni soprattutto nei vigneti del nostro Pinot Bianco. Una primavera molto mite ha determinato la germogliatura prematura delle viti che ha progredito rapidamente. Le gelate notturne fine aprile hanno provocato vari danni nei vigneti situati a bassa quota – grazie ai candeli di gelo siamo riusciti a salvare la grande parte. La germogliatura è stata accompagnata da un tempo ideale. Durante i mesi estivi i vigneti hanno goduto molte ore di sole e scarse precipitazioni. In agosto si sono registrati alcuni forti temporali. Abbiamo iniziato con la vendemmia inizio di settembre. A causa delle ripetute, lievi piogge è stata una raccolta impegnativa e laboriosa. Nel complesso, si può parlare di un'annata con quantità basse ma siamo molto contenti della qualità del vino.

#### 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 2019 senza filtrazione

**Bottiglie:** 600 circa

#### Valori analitici

Zuccheri residui: 1,5g/l

Acidità: 6,3 g/l fermentazione malolattica

Grado alcolico: 14,0%