

PINOT BIANCO
„In der Lämm“ 2012
Da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:
100% Pinot Bianco

Posizione e terreno
Località: "In der Lämm" a Cornaiano/Appiano
Un pianoro a 480 m slm rivolto a ovest, baciato dal sole e carezzato da brezze costanti.
Terreno: Morene dell'ultima glaciazione, miste a pietra vulcanica, ricca di minerali di porfido e quarzo.

Ètà delle viti: 56 anni, l'uva non viene defogliata.
Sistema d'allevamento: pergola tradizionale
Resa per ettaro: 55 hl.

Annata 2012

Ad un gennaio relativamente tiepido e secco, è seguito un febbraio gelido con temperature sotto i 10 gradi. Per fortuna le viti non hanno subito danni. I mesi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da ripetute precipitazioni. La fioritura è iniziata il 30 maggio, un po' prima della media degli altri anni. Il pericolo di un'infestazione di peronospora era abbastanza grave e, poiché non volevamo impegnare prodotti chimici, è stato necessario effettuare alcuni interventi mirati di irrorazione. L'estate torrida e afosa favoriva anche le infestazioni di oidio. Dopo un agosto con temperature che hanno raggiunto i 39 gradi, è seguito un autunno molto piovoso. Attenti e mirati interventi di sfogliatura, che hanno permesso di avere grappoli non troppo compatti, sono stati appagati, permettendoci di vendemmiare da metà settembre uve sane e ben mature.

Vinificazione:

Il nostro Pinot Bianco è prodotto da una doppia selezione di uve ben mature, raccolte fine settembre 2012. A una soffice spremitura e chiarificazione naturale del mosto tramite la sedimentazione, segue la fermentazione parzialmente spontanea, grazie ai lieviti naturali, in botti di rovere da 500 litri (Tonneaux, il 20% nuove e l'80% usate). Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento per 9 mesi circa in parte sulle fecce grezze e in parte sulle fecce fini ed una leggera filtrazione. Imbottigliamento: gennaio 2014
Bottiglie: 3000

Valori analitici

Zuccheri residui: <1
Acidità: 5,7, fermentazione malolattica
Grado alcolico: 14%

Caratteristiche organolettiche

Il Pinot Bianco 2012 è un vino bianco elegante e spiccatamente minerale. Il colore colpisce per il giallo-verdognolo chiaro e luminoso. Il bouquet fine e intenso richiama mele aromatiche mature e fiori bianchi ed emana una leggera nota di pietra focaia. Al palato il vino è fresco/sapido con un'acidità stuzzicante e minerale. Colpisce per la lunga e fruttata persistenza al gusto.

Abbinamenti:

Il nostro Pinot Bianco si abbina a tante pietanze. Accompagna particolarmente bene la cucina mediterranea, piatti di pesce di mare ed è ottimo anche con carni bianche e formaggi aromatici.

Temperatura di servizio: 10°C

Consiglio: Per sviluppare appieno il suo potenziale, il vino ha bisogno di prendere tempo e va servito preferibilmente in un calice Bourgogne.