

PINOT BIANCO
„In der Låmm“ 2014
Da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Bianco

Posizione e terreno

Località: "In der Låmm" a Cornaiano/Appiano

Il nostro vigneto "In der Lamm" si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, in località "Weiler Weissshaus", 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.

Ètà delle viti: 60 anni, l'uva non viene defogliata.

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 45 hl.

Annata 2014

Dopo un inverno molto mite e umido e una primavera calda il terreno si era riscaldato precocemente, tanto che la germogliatura delle viti era iniziata già alla fine di marzo.

Il clima durante la fase della fioritura era secco e caldo. Luglio ed agosto erano piuttosto piovosi e portavano tanta umidità. Era una grande sfida arrivare in queste condizioni ad una buona maturazione. La combinazione tra vigne vocate, tanto lavoro manuale e un immenso lavoro di selezione ci ha permesso di compensare la mancanza di luce.

Abbiamo rimesso il 20 % di quantità, ottenendo in compenso una qualità convincente.

La resa per ettaro con 45 hl era bassa, ma la maturità fisiologica nonostante le difficoltà era buona.

Vinificazione:

Il nostro Pinot Bianco è prodotto da una tripla selezione di uve ben mature, raccolte al inizio di ottobre. 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). 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: febbraio 2016

Bottiglie: 3500 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: <1

Acidità: 5,9, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 13,5%

Caratteristiche organolettiche

Il Pinot Bianco "In der Låmm" 2014 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.