

PINOT BIANCO
„In der Låmm“ 2015
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: 55 hl.

Annata 2015

Dopo un inverno molto secco e caldo la germogliazione delle viti era iniziata verso i primi d'aprile, e già nei mesi a seguire le temperature erano oltre i valori medi. Già alla fine di maggio avevano fatto capolino le prime fioriture. L'avvio dell'estate è stato fresco e umido, con precipitazioni a sufficienza a garantire l'inizio della maturazione in condizioni ottimali. La fase di maturazione è stata influenzata da un luglio con numerose notti tropicali e da un agosto molto secco e caldo.

I grappoli hanno continuato a maturare celermente, tanto che già all'inizio di settembre è iniziata la vendemmia. La vendemmia è iniziata con un bellissimo tempo autunnale, intermezzato da qualche giornata di pioggia con temperature più fresche. I vigneti nelle zone più alte approfittavano di questa annata calda.

Vinificazione:

Il nostro Pinot Bianco è prodotto da una tripla selezione di uve ben mature, raccolte all'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 nove mesi circa in parte sulle fecce grezze e in parte sulle fecce fini ed una leggera filtrazione.

Imbottigliamento: febbraio 2017

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" 2015 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.