

## PINOT BIANCO

„In der Lämm“ 2017

da vecchi vitigni

IGT Weinberg Dolomiten



### Vitigno:

100% Pinot Bianco

### Posizione e terreno

Località: "In der Lämm" a Cornaiano/Appiano

Il nostro vigneto "In der Lämm" 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.

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

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 55 hl.

### 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 Pinot Bianco è prodotto da una tripla selezione di uve ben mature. 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: Gennaio 2018

Bottiglie: 3300 circa

### Valori analitici

Zuccheri residui: <1g/l

Acidità: 5,9g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 14%

### Caratteristiche organolettiche

Il Pinot Bianco "In der Lämm" 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 – 11°C

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