

PINOT BIANCO „Vom Muschelkalk“

2017

da vecchi vitigni

IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Bianco

Posizione e terreno

Località: "Gfillberg" (comune di Appiano, sopra San Paolo, sotto la Mendola).

Il terreno è composto di sedimenti argillosi e di conglomerati calcarei di origine alluvionale ("Muschelkalk"). Su pergole con più di 60 anni cresce il nostro Pinot Bianco/Weißburgunder "Vom Muschelkalk". 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. L'uva non viene defogliata.

Età delle viti: 40 anni,

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 50 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 e una leggera filtrazione.

Imbottigliamento: Marzo 2019

Bottiglie: 2000 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: <1g/l

Acidità: 6,8 g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 13,0%

Caratteristiche organolettiche

Il Pinot Bianco "Muschelkalk" colpisce con un luminoso giallo-verde nel bicchiere. Il bouquet ricorda di agrumi e mela.

Al palato, il vino è caratterizzato da una profonda, armoniosa acidità naturale e una vivace mineralità derivata da terreni molto calcarei. Il vino è elegante e di lunga durata.

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.