

PINOT BIANCO „Vom Muschelkalk“

2022

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 2022

Nel 2022, a un inverno secco e mite è seguita una primavera fresca. Fortunatamente non abbiamo avuto problemi di gelate. Un maggio molto soleggiato e caldo ha provocato una fioritura precoce. Grazie a un'estate calda e secca da record, i problemi di malattie sono stati pochi, ma in alcuni casi le viti hanno raggiunto i loro limiti a causa della mancanza di acqua piovana. Siamo riusciti a evitare i danni della siccità grazie a un'irrigazione mirata. La vendemmia è iniziata a metà settembre. Il risultato è stato un'uva matura e sana, con livelli di acidità leggermente inferiori.

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 2024

Bottiglie: 3600 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Acidità: 4,7 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 Borgogne