

UPUPA BIANCO 2015

IGT Weinberg Dolomiten



UPUPA BIANCO 2015 IGT Weinberg Dolomiten

Vitigni: Pinot Bianco (50%), Sauvignon (45%), Gewürztraminer, Riesling (5%)

Posizione e terreno:

Il vigneto "Am Gfillberg" è situato ad un'altitudine di 550 s.l.m. sopra San Paolo, paese famoso per la sua produzione vinicola. Il superbo panorama attorno a Castel Boymont offre una vista su quasi tutte le coltivazioni vinicole di Appiano e perfino di Bolzano. Qui si coltiva soprattutto, con risultati eccellenti, il Pinot Bianco e, di recente, a seguito dei cambiamenti climatici che hanno fatto registrare un innalzamento complessivo della temperatura, anche il Pinot Nero. Da un punto di vista geologico, il vigneto si trova in corrispondenza della falda che separa il suolo formato da porfidi dal suolo composto di sedimenti argillosi e di conglomerati calcarei di origine alluvionale. I vini qui prodotti si distinguono per eleganza, freschezza e mineralità.

Sistema d'allevamento: Pinot Bianco sulla pergola tradizionale, Sauvignon, Gewürztraminer e Riesling con sistema Guyot (spaliera).

Resa per ettaro: 60

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:

Dopo la contemporanea vendemmia delle quattro varietà avviene la fermentazione assieme senza controllo di temperatura in botti di acciaio. L'affinamento avviene sulle fecce fini, malolattica e l'affinamento nei Tonneaux.

Imbottigliamento: aprile 2016

Bottiglie: 1200

Valori analitici:

Zuccheri residui: < 1 g/l

Acidità 6,1/l

Grado alcolico: 13,5 %

Caratteristiche organolettiche:

Il nostro Upupa Bianco 2015 colpisce per l'intensità delle sue note fruttate e la vigoria del gusto. Aromi di mango, papaya e litchi richiamano l'eccellente maturazione dell'uva. Al palato si presenta complesso e intenso, con acidità minerale e lunga persistenza.

Abbinamento:

L'Upupa Bianco è l'ideale per accompagnare formaggi saporiti, crostacei, oca arrostita e fegato di vitello.

Temperatura di servizio: 8°C

Consiglio: Il vino ha bisogno di prendere tempo per sviluppare al meglio il suo potenziale e va servito preferibilmente in calici Bourgogne.