

UPUPA WEISS 2016

IGT Weinberg Dolomiten



UPUPA BIANCO 2016 IGT Weinberg Dolomiten

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

Posizione e terreno:

Località: "In der Lamm" 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 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. L'uva non viene defogliata.

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.

Età delle viti: fino a 60 anni, (Pinot Bianco), 5-10 anni Sauvignon/ Gewürztraminer/ Riesling

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

Resa per ettaro: 60 hl

Annata 2016

Il 2016 è un'annata molto promettente ma ha comportato delle sfide tutt'altro che facili.

Il periodo vegetativo era cominciato con notevole anticipo, tra la fine di marzo e l'inizio d'aprile, e per fortuna la gelata arrivata nella notte tra il 27 e il 28 aprile non aveva prodotto danni alle nostre viti. Dalla fine di aprile alla fine di maggio, le temperature erano rimaste piuttosto basse fino a fioritura inoltrata. Per di più, da maggio ai primi di agosto si erano registrate precipitazioni ricorrenti e superiori alle medie stagionali. Quindi, abbiamo dovuto prestare molta attenzione ai vigneti, non abbassando mai la guardia. Le giornate di tempo splendido e asciutto che si sono susseguite ininterrottamente da fine agosto a fine settembre, calde di giorno e fresche di notte, e le temperature basse all'inizio del periodo di maturazione che hanno rallentato il processo di crescita, hanno riportato la calma nei vigneti creando tutte le premesse per una vendemmia ben riuscita e qualitativamente ottima. I vini promettono vivacità, struttura equilibrata e acidità, tannini maturi e un buon potenziale di sviluppo.

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: giugno 2017 senza filtrazione

Bottiglie: 1200

Valori analitici:

Zuccheri residui: < 1 g/l

Acidità 5,9l

Grado alcolico: 13,5 %

Caratteristiche organolettiche:

Il nostro Upupa Bianco 2016 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 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.