

## UPUPA WEISS

2023

IGT Vigneti delle Dolomiti



### UPUPA BIANCO 2023 IGT Vigneti delle Dolomiti

**Vitigni:** Pinot Bianco (30%), Sauvignon (30%), Chardonnay (30%)

#### **Posizione e terreno:**

Il nostro Sauvignon cresce nel vigneto di Kreit ad Appiano. I terreni di roccia primaria ricchi di minerali, porfido di quarzo e mica di ardesia, conferiscono un carattere speciale "affumicato" al Sauvignon. Il vigneto si trova a 450 m sul livello del mare, è orientato a sudest ed è ben ventilato.

**Età delle viti:** 10-20 anni

**Sistema d'allevamento:** Guyot (spaliera).

**Resa per ettaro:** 60 hl

#### **Annata 2023**

A una prima metà dell'anno mite e molto secca è seguito un maggio piovoso e fresco, che ha permesso di ricostituire le riserve idriche necessarie. La fioritura delle viti è stata leggermente ritardata dalle temperature fresche della primavera. L'inizio dell'estate, umido e caldo, ha aumentato la pressione delle malattie, ma le abbiamo tenute sotto controllo. Un agosto caldo e un autunno splendido hanno portato le uve a una maturazione ottimale. Il risultato è un'annata emozionante ed elegante.

#### **Vinificazione:**

La vendemmia è manuale e separata per le diverse varietà. Dopo la pressatura delicata, il vino viene chiarificato naturalmente mediante sedimentazione. In seguito, ha avuto luogo la fermentazione spontanea grazie ai lieviti naturali in botti di rovere usate da 500 litri. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato per nove mesi sui lieviti e successivamente assemblato in serbatoi di acciaio.

**Imbottigliamento:** Marzo 2025

**Bottiglie:** 3500

#### **Valori analitici:**

Zuccheri residui: 1,8 g/l

Acidità : 5,1 g/l

Grado alcolico: 13 %

#### **Caratteristiche organolettiche:**

Il nostro Upupa Bianco 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.