

## UPUPA WEISS 2013

IGT Weinberg Dolomiten



### Vitigno:

Pinot Bianco (65%), Sauvignon (30%), Gewürztraminer/Riesling (5%),  
Metodo tradizionale "Gemischter Satz"

### Terreno e posizione

Il nostro vigneto "In der Lamm" si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, in località "Weiler Weiss", 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.

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.

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.

La varietà Sauvignon viene coltivata col sistema Guyot, le viti derivano da vecchi vitigni sudtirolesi.

**Età delle viti:** > 55 anni Pinot Bianco, 5 anni Sauvignon,

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

### Annata 2013

Le frequenti piogge ed il persistere del clima rigido in primavera hanno ritardato la germogliazione e la crescita dei tralci. La fioritura ha avuto inizio solo ai primi di giugno, con circa 8 giorni di ritardo rispetto alla media annuale.

Abbiamo costantemente vigilato contro gli attacchi di funghi parassiti, eseguendo mirati interventi di tutela e posto la massima attenzione nella sfogliatura per permettere ai grappoli di giungere sani e integri a maturazione. Grazie a queste cautele, abbiamo ottenuto in autunno una buona ed abbondante raccolta.

Luglio e agosto sono stati caratterizzati da bel tempo duraturo, temperature talora estremamente calde e scarse precipitazioni.

A fine agosto è iniziato il clima autunnale con giornate assolate e nottate fredde. La fortissima escursione termica tra il giorno e la notte – fino a 20 gradi C – è stata ideale per la perfetta maturazione e l'aromatizzazione delle uve, in particolare di quelle della varietà Pinot. A fine settembre, l'irrompere di piovoschi e dei primi freddi ha posto fine a questo idillio atmosferico. Tuttavia, grazie alle uve sane ed alla stabilità dei loro valori di acidità, abbiamo potuto attendere il momento ottimale per la vendemmia, selezionando le varietà che via via giungevano a maturazione.

Il risultato della vendemmia "tardiva" è stato un'uva ottimamente matura con gusti intensi e aromi complessi.

### Vinificazione:

Dopo la contemporanea vendemmia delle quattro varietà avviene la fermentazione senza controllo di temperatura in serbatoio d'acciaio. L'affinamento avviene sulle fecce fini in botti di rovere da 500 litri. malolattica e l'affinamento in botti di rovere, usati, da 500l.

**Imbottigliamento:** ottobre 2014

**Bottiglie:** 700

### Valori analitici:

Zuccheri residui: <1

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 6,5/L

### Descrizione:

Il nostro Upupa Bianco 2013 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:** 11 C

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