

UPUPA ORANGE

2015

IGT Mitterberg



Vitigno

100% Gewürztraminer (Traminer aromatico)

Posizione e terreno

Il 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, permettendo la maturazione ottimale delle uve.

Il terreno è composto da morene dell'ultima glaciazione, miste a pietrisco vulcanico, ricco di minerali di porfido e quarzo.

Abbiamo piantato il vigneto di varietà Gewürztraminer nell'anno 2000, scegliendo il clone locale "Laimburg 14", per sua natura aromatica e con poca resa, che garantisce un'altissima qualità.

Età delle viti: <15 anni

Sistema d'allevamento: Guyot (spaliera)

Resa per ettaro: 45 hl.

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 vendemmia tardiva con uva con un po' di botrite nobile, segue la fermentazione spontanea sulle bucce per quattro settimane, per estrarne le tipiche note aromatiche.

Dopo la soffice pressatura avviene la fermentazione finale, la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere usate da 500 litri.

Imbottigliamento: giugno 2017

Bottiglie: 1500

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Acidità 3,4/l, fermentazione malolattica spontanea

Grado alcolico: 14,5 %

Caratteristiche organolettiche:

Il Gewürztraminer colpisce per il suo colore giallo dorato intenso. Il bouquet richiama gli aromi tipici del Gewürztraminer: petali di rose, litchi e fior d'arancio accompagnati da lievi note di menta e spezie. È un vino vigoroso, pieno, elegante e molto secco, che convince al palato. Questo Gewürztraminer, con i suoi piacevoli tannini estratti durante la macerazione, congiunto ad aromi maturi, rispecchia per noi al meglio il carattere proprio di questa varietà.

Abbinamento:

Il nostro Gewürztraminer è speciale per accompagnare piatti di carne o pesce affumicato e magro e salse fruttate.

Temperatura di servizio: 10 – 11°C

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