

UPUPA ORANGE

2016

IGT Mitterberg



Vitigno

Gewürztraminer

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 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

prodotti 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 a 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 vendemmia tardiva con uva con un po' di botrite nobile, segue la fermentazione spontanea sulle bucce con una piccola quantità di Pinot Bianco (<10%) 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: agosto 2018

Bottiglie: 2200

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Acidità: 4,6 g/l, fermentazione malolattica spontanea

Grado alcolico: 14 %

Caratteristiche organolettiche:

Il nostro Upupa Orange 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. Quest'Orange Wine con i suoi piacevoli tannini estratti durante la macerazione, congiunto ad aromi maturi, rispecchia per noi al meglio il carattere proprio del Gewürztraminer.

Abbinamento:

Il nostro Upupa Orange 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.