

UPUPA ORANGE

2017

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 2017

L'annata 2017 è iniziata con un inverno particolarmente secco che ha causato danni soprattutto nei vigneti del nostro Pinot Bianco. Una primavera molto mite ha determinato la germogliatura prematura delle viti che ha progredito rapidamente. Le gelate notturne fine aprile hanno provocato vari danni nei vigneti situati a bassa quota – grazie ai candeli di gelo siamo riusciti a salvare la grande parte. La germogliatura è stata accompagnata da un tempo ideale. Durante i mesi estivi i vigneti hanno goduto molte ore di sole e scarse precipitazioni. In agosto si sono registrati alcuni forti temporali. Abbiamo iniziato con la vendemmia inizio di settembre. A causa delle ripetute, lievi piogge è stata una raccolta impegnativa e laboriosa. Nel complesso, si può parlare di un'annata con quantità basse ma siamo molto contenti della qualità del vino.

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: estate 2019

Bottiglie: 2200

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Acidità: 5 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.