

UPUPA ROT 2011

Da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

Varietà Schiava e 15% Pinot Nero

Terreno e posizione

Località "Rosslauf" in prossimità della "Strada del Vino", tra Appiano e Caldaro, su una collina ben esposta al sole, a 450 metri sul livello del mare. Età delle viti: >50 anni, caratteristiche per i loro acini piccoli.

Il suolo è composto, oltre che da morene di origine glaciale e porfido che caratterizzano la zona, anche da sedimenti fluviali, che attestano l'originario passaggio del fiume Adige sul sito. Il sistema d'allevamento è quello tradizionale a pergola.

Resa per ettaro di 65 hl.

Annata 2011

Il caldo di marzo e aprile ha influenzato la germogliazione abbastanza precoce delle viti, il caldo umido di maggio ha poi accelerato questo fenomeno.

L'estate è stata calda e asciutta, purtroppo interessata da pericolosi temporali.

I nostri vigneti "In der Lämm" e soprattutto "Rosslauf" sono stati colpiti dalla grandine.

A un agosto torrido è seguito un settembre fresco e meraviglioso, come solo un vignaiolo può augurarsi.

Purtroppo la grandine ha di nuovo colpito gran parte delle coltivazioni di Appiano.

Con un lavoro meticoloso e faticoso abbiamo scartato gli acini rovinati e, grazie a temperature via via più fresche, abbiamo potuto attendere la raccolta fino alla completa maturazione delle uve.

Nel complesso possiamo dire che il 2011 è, nonostante le difficoltà incontrate, una buona annata. I vini evidenziano struttura, aromi intensi e mineralità finale.

Vinificazione:

I grappoli selezionati prima della raccolta, sono stati lasciati maturare sulle viti il più a lungo possibile.

L'uva, dopo la raccolta, è stata diraspata e, per mezzo di un piano inclinato, deposta in una botte di fermentazione da 2000 litri e fatta fermentare con circa il 15% di uva di Pinot Nero.

Dopo una macerazione sulle bucce di 3 settimane, il vino è stato pressato sofficemente e chiarificato tramite una naturale sedimentazione. L'affinamento è avvenuto in botti di rovere da 500 litri. Dopo la fermentazione malolattica e una rimanenza di dieci mesi sulle fecce fini.

Imbottigliamento: dicembre 2012, Bottiglie:

Valori analitici:

Zuccheri residui: <1

Alcol: 12 %

Acidità totale: 5,1g/L, fermentazione malolattica

Descrizione:

Questo cuvée è un vino importante per la nostra azienda. Il taglio con il Pinot Nero sostiene la struttura e la sapidità, rafforzando il carattere del vino. Il nome "Upupa" sottolinea l'unicità e la qualità di questo cuvée.

Nel bicchiere colpisce il colore rosso rubino brillante. Il Bouquet ricorda un ensemble intenso di fragole, lamponi, ciliege e mirtilli rossi unito a lievi note di rose e vaniglia. Sapido e piacevole al palato, convince con la sua fresca eleganza e i suoi tannini morbidi, con gusto leggermente minerale, ben strutturato e intenso.

Abbinamenti:

Per sviluppare appieno il suo potenziale, il vino ha bisogno di prendere tempo e va servito preferibilmente in un bicchiere Bourgogne. Temperatura consigliata: 12-14°C. Il nostro Upupa si abbina eccellentemente con l'agnello, carni bianche e carni rosse e, naturalmente, con le specialità tipiche della cucina sudtirolese a speck e affettati.