

UPUPA ROT 2011

Da vecchi vitigni

IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

Schiava (93%) , Pinot Nero (7%)

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 2012

Ad un gennaio relativamente tiepido e secco, è seguito un febbraio gelido con temperature sotto i 10 gradi. Per fortuna le viti non hanno subito danni.

I mesi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da ripetute precipitazioni.

La fioritura è iniziata il 30 maggio, un po' prima della media degli altri anni.

Il pericolo di un'infestazione di peronospora era abbastanza grave e, poiché non volevamo impegnare prodotti chimici, è stato necessario effettuare alcuni interventi mirati di irrorazione.

L'estate torrida e afosa favoriva anche le infestazioni di oidio.

Dopo un agosto con temperature che hanno raggiunto i 39 gradi, è seguito un autunno molto piovoso.

Attenti e mirati interventi di sfogliatura, che hanno permesso di avere grappoli non troppo compatti, sono stati appagati, permettendoci di vendemmiare da metà settembre uve sane e ben mature.

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 7 % 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: Luglio 2014, Bottiglie: 3000

Valori analitici:

Zuccheri residui: <1g/l

Alcol: 12,5 %

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

Descrizione:

Questa schiava 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.