

UPUPA ROT 2013

Da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

Schiava (95%), Pinot Nero (5%)

Terreno e posizione

Località "Rosslau" in prossimità della "Strada del Vino", tra Appiano e Caldaro, su una collina ben esposta al sole, a 450 metri sul livello del mare. 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.

Età delle viti: >60 anni,

Sistema d'allevamento è quello tradizionale a pergola.

Resa per ettaro di 65 hl.

Annata 2013

Le frequenti piogge ed il persistere del clima rigido in primavera hanno ritardato la germogliazione e la crescita dei tralci. La fioritura ha avuto inizio solo ai primi di giugno, con circa 8 giorni di ritardo rispetto alla media annuale.

Abbiamo costantemente vigilato contro gli attacchi di funghi parassiti, eseguendo mirati interventi di tutela e posto la massima attenzione nella sfogliatura per permettere ai grappoli di giungere sani e integri a maturazione. Grazie a queste cautele, abbiamo ottenuto in autunno una buona ed abbondante raccolta.

Luglio e agosto sono stati caratterizzati da bel tempo duraturo, temperature talora estremamente calde e scarse precipitazioni.

A fine agosto è iniziato il clima autunnale con giornate assolate e nottate fredde. La fortissima escursione termica tra il giorno e la notte – fino a 20 gradi C – è stata ideale per la perfetta maturazione e l'aromatizzazione delle uve, in particolare di quelle della varietà Pinot. A fine settembre, l'irrompere di piovoschi e dei primi freddi ha posto fine a questo idillio atmosferico. Tuttavia, grazie alle uve sane ed alla stabilità dei loro valori di acidità, abbiamo potuto attendere il momento ottimale per la vendemmia, selezionando le varietà che via via giungevano a maturazione.

Il risultato della vendemmia "tardiva" è stato un'uva ottimamente matura con gusti intensi e aromi complessi.

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 i lieviti naturali.

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 15 mesi sulle fecce fini.

Imbottigliamento: Dicembre 2015

Bottiglie: 2000

Valori analitici:

Zuccheri residui: <1g/l

Alcol: 12,5 %

Acidità totale: 5,1g/L, fermentazione malo lattica

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 ma anche con piatti mediterranei e, naturalmente, con le specialità tipiche della cucina sudtirolese a speck e affettati.