

UPUPA ROT 2014

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. 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: >50 anni,

Sistema d'allevamento è quello tradizionale a pergola.

Resa per ettaro di 45 hl.

Annata 2014

Dopo un inverno molto mite e umido e una primavera calda il terreno si era riscaldato precocemente, tanto che la germogliatura delle viti era iniziata già alla fine di marzo. Il clima durante la fase della fioritura era secco e caldo. Luglio ed agosto erano piuttosto piovosi e portavano tanta umidità. Era una grande sfida arrivare in queste condizioni ad una

buona maturazione. La combinazione tra vigne vocate, tanto lavoro manuale e un immenso

lavoro di selezione ci ha permesso di compensare la mancanza di luce.

Abbiamo rimosso il 20 % di quantità, ottenendo in compenso una qualità convincente.

La resa per ettaro con 45 hl era bassa, ma la maturità fisiologica nonostante le difficoltà era buona.

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 tre settimane, il vino è stato pressato soffocemente 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 2016

Bottiglie: 2000

Valori analitici:

Zuccheri residui: <1g/l

Alcol: 12,5 %

Acidità totale: 4,9 g/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 bianchi e carni rosse ma anche con piatti mediterranei e, naturalmente, con le specialità tipiche della cucina sudtirolese a speck e affettati.