

UPUPA ROT 2016

Da vecchi vitigni

IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

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

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 2016

Il 2016 è un'annata molto promettente ma ha comportato delle sfide tutt'altro che facili. Il periodo vegetativo era cominciato con notevole anticipo, tra la fine di marzo e l'inizio d'aprile, e per fortuna la gelata arrivata nella notte tra il 27 e il 28 aprile non aveva prodotto danni alle nostre viti. Dalla fine di aprile alla fine di maggio, le temperature erano rimaste piuttosto basse fino a fioritura inoltrata. Per di più, da maggio ai primi di agosto si erano registrate precipitazioni ricorrenti e superiori alle medie stagionali. Quindi, abbiamo dovuto prestare molta attenzione a vigneti, non abbassando mai la guardia. Le giornate di tempo splendido e asciutto che si sono susseguite ininterrottamente da fine agosto a fine settembre, calde di giorno e fresche di notte, e le temperature basse all'inizio del periodo di maturazione che hanno rallentato il processo di crescita, hanno riportato la calma nei vigneti creando tutte le premesse per una vendemmia ben riuscita e qualitativamente ottima. I vini promettono vivacità, struttura equilibrata e acidità, tannini maturi e un buon potenziale di sviluppo.

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 e fatta fermentare con i lieviti naturali.

Dopo una macerazione sulle bucce di tre 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: Luglio 2018

Bottiglie: 3000 circa

Valori analitici:

Zuccheri residui: <1g/l

Alcol: 12,5 %

Acidità totale: 4,8 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 bianche e carni rosse ma anche con piatti mediterranei e, naturalmente, con le specialità tipiche della cucina sudtirolese.