

AbrahamArt Pinot Blanc 2018

Limited Edition

Selezione Pinot Bianco da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Bianco

Posizione e terreno: Il nostro vigneto "In der Lamm" si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, in località "Weiler Weisshaus", nel comune di Appiano. Il pendio sul lato ovest gode di una meravigliosa esposizione al sole ed è ben ventilato, che permette la maturazione ottimale delle uve.

Il terreno è composto da morene dell'ultima glaciazione, miste a pietrisco vulcanico, ricca di minerali di porfido e quarzo. Alla penombra delle pergole il Pinot Bianco sprigiona aromi fruttati, complessi ed eleganti.

Le vecchie viti, dalle radici profondissime non hanno bisogno d'irrigazione artificiale, danno all'uva aromi complessi e minerali e producono un vino dal gusto incomparabile.

Età delle viti: < 60 anni

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 30hl

Annata 2018:

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno nevoso, condizioni che hanno permesso un ottimo apporto idrico per le viti. A causa delle temperature più fresche di inizio primavera, la germogliazione è cominciata più tardi rispetto agli anni precedenti. La primavera è stata caratterizzata da un clima variabile con temperature relativamente alte e abbastanza pioggia. In estate faceva molto caldo con temperature fino a 38°. Il tempo in autunno era bellissimo e questo ci ha permesso di vendemmiare in assoluta tranquillità. La vendemmia è iniziata nei primi di settembre. Nel complesso, possiamo parlare di un'annata di calore con vini ben strutturati con un buon equilibrio tra acidità, gusto e persistenza.

Vinificazione:

Il nostro Abraham Art è prodotto da una selezione Pinot Bianco di uve ben mature. Abbiamo usato solo grappoli leggeri e spargoli delle vigne più vecchie e solo della pergola. A una soffice spremitura e chiarificazione naturale del mosto tramite la sedimentazione, segue la fermentazione spontanea, grazie ai lieviti naturali, in una botte di rovere nuova da 500 litri (Tonneaux). Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento 24 mesi sulle fecce grezze.

Imbottigliamento: settembre 2020

Bottiglie: 1200 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: 2,3g/l

Acidità: 5,8 g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 14,0%