

CHARDONNAY „Gottesacker“ 2021

IGT Vigneti delle Dolomiti



Vitigno:

100% Chardonnay

Posizione e terreno:

Il nostro Chardonnay proviene principalmente dal vigneto di Appiano/Berg. Questo vigneto murato a 470 m sul livello del mare, vicino alla maniera Tschindlhof è uno dei vigneti di maggior valore storico di Appiano. Le correnti d'aria fresca che scendono dalla Mendola hanno un'influenza decisiva sul clima di questa zona. I terreni argillosi sono molto calcarei e sono particolarmente adatti alle varietà della Borgogna. Inoltre, una parte delle uve proviene da un piccolo vigneto murato dietro la chiesa parrocchiale di San Michele/Appiano, il cosiddetto "Gottesacker" ("L'acro di Dio"). Anche questo vigneto si trova su terreni calcarei con un alto contenuto di argilla.

Età delle viti: circa 10 anni

Sistema d'allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 65 hl

Annata 2021

Dopo un inverno nevoso, la primavera è stata caratterizzata da una fase secca. Le basse temperature di marzo e aprile hanno portato a un germogliamento straordinariamente tardivo. A giugno, la fioritura è iniziata con circa due settimane di ritardo rispetto alla media a lungo termine. L'estate è stata inizialmente calda e secca, mentre alla fine dell'estate le precipitazioni sono state sufficienti, con temperature medie e notti fresche, che hanno portato a un bel fruttato e a un'ottima acidità nell'annata 2021. La vendemmia tardiva, iniziata a metà settembre, è stata caratterizzata da un tempo autunnale molto bello. I vini, con il loro carattere eccitante e fresco, riflettono l'eccezionale annata 2021.

Vinificazione:

Lo Chardonnay viene raccolto a mano in due fasi. Ci assicuriamo che la prima raccolta avvenga in tempo utile affinché le uve abbiano un'acidità naturale sufficiente. La seconda raccolta avviene circa una settimana dopo.

Dopo una pressatura delicata dei grappoli interi, le uve vengono chiarificate naturalmente per sedimentazione. La fermentazione avviene spontaneamente con una torbidità relativamente alta grazie ai lieviti naturali, in botti di rovere da 500 e 600 litri. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene lasciato sui lieviti per nove mesi, seguiti da sei mesi di affinamento in vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Marzo 2023

Bottiglie: circa 3000

Valori analitici:

Zuccheri residui: 2 g/l

Grado alcolico: 13,4 %Vol.

Acidità: 5,3 g/l fermentazione malolattica

Caratteristiche organolettiche:

Lo Chardonnay "Gottesacker" colpisce per il suo colore giallo-verde brillante nel bicchiere. Il bouquet complesso mostra un'ampia gamma di aromi che vanno dagli agrumi e dalle mele ai frutti tropicali e alle noci, uniti a una componente leggermente terrosa che deriva dai terreni calcarei.

Al palato, il vino è corposo e cremoso, con note speziate accompagnate da una fine acidità. Il finale è salato e di lunga durata.

Abbinamenti:

Temperatura di servizio: 10 - 11°C

Per sviluppare il suo pieno potenziale, il vino ha bisogno di tempo per respirare. L'ideale è berlo in un bicchiere da Borgogna.

Il nostro Chardonnay è un compagno versatile, particolarmente adatto a piatti mediterranei, carni bianche e formaggi aromatici.