

PINOT BIANCO „In der Lämm“ 2018 da vecchi vitigni IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Bianco

Posizione e terreno

Località: "In der Lämm" a Cornaiano/Appiano

Il nostro vigneto "In der Lamm" si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, in località "Weiler Weißhaus", nella 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.

Porta onesto: clone Goethe n°9 (rupestris, selezione austriaca)

Ètà delle viti: <60 anni, piantato del nonno Johann Abraham

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 55 hl.

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 Pinot Bianco è prodotto da una tripla selezione di uve ben mature. A una soffice spremitura e chiarificazione naturale del mosto tramite la sedimentazione, segue la fermentazione parzialmente spontanea, grazie ai lieviti naturali, in botti di rovere da 500 litri (Tonneaux). Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento per nove mesi sulle fecce grezze in botte, proseguito da un affinamento in vasche d'acciaio per sei mesi. Filtrazione leggerissima.

Imbottigliamento: marzo 2020

Bottiglie: 4000 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: 1g/l

Acidità: 5,3 g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 13,5%

Caratteristiche organolettiche

Il Pinot Bianco "In der Lämm" è un vino bianco elegante e spiccatamente minerale. Il colore colpisce per il giallo-verdognolo chiaro e luminoso. Il bouquet fine e intenso richiama mele aromatiche mature e fiori bianchi ed emana una leggera nota di pietra focaia. Al palato il vino è fresco/sapido con un'acidità stuzzicante e minerale. Colpisce per la lunga e fruttata persistenza al gusto.

Abbinamenti:

Il nostro Pinot Bianco si abbina a tante pietanze. Accompagna particolarmente bene la cucina mediterranea, piatti di pesce di mare ed è ottimo anche con carni bianche e formaggi aromatici.

Temperatura di servizio: 10°C – 11°C

Consiglio: Per sviluppare appieno il suo potenziale, il vino ha bisogno di prendere tempo e va servito preferibilmente in un calice Bourgogne.