

## PINOT BIANCO „In der Lamm“ 2019 da vecchi vitigni IGT Weinberg Dolomiten



### Vitigno:

100% Pinot Bianco

### Posizione e terreno

Località: "In der Lamm" 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)

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

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 55 hl.

### Annata 2019

Il 2019 era iniziata con un marzo secco e caldo, cui erano seguiti settimane con tempo variabile con temperature basse.

Questi condizioni atmosferiche piuttosto fredde aveva rallentato la crescita delle viti, causando un ritardo della fioritura in giugno. Dopo è arrivato un'estate con temperature molto calde, favorendo una crescita rapida e florida. La vendemmia è cominciata un po' in ritardo rispetto alle ultime annate nelle prime settimane di settembre. Il tempo bello in autunno ci ha dato la possibilità di vendemmiare al momento giusto. Il 2019 promette di essere una annata molto buona.

### 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 2021

Bottiglie: 4400 circa

### Valori analitici

Zuccheri residui: 3,5 g/l

Acidità: 5,9g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 13,5%

### Caratteristiche organolettiche

Il Pinot Bianco "In der Lamm" 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.