

PINOT BIANCO

„In der Lämm“ 2020

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)

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

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 55 hl.

Annata 2020

L'inverno 2020 è stato secco e relativamente mite fino a marzo. All'inizio di aprile, le viti hanno germogliato con un certo anticipo. Grazie alle temperature calde di maggio, i giovani germogli si sono sviluppati bene. L'estate ha portato un clima equilibrato con giornate calde, notti fresche e precipitazioni sufficienti. Poco prima e durante la vendemmia si sono verificate forti piogge che hanno reso necessaria una raccolta molto precisa e selettiva. Il lavoro meticoloso ci ha permesso di ottenere alla fine la maturazione e la qualità desiderate. Nel complesso, l'annata 2020 è stata molto impegnativa, ma le qualità in cantina sono molto soddisfacenti.

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 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 2022

Bottiglie: 5000 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: 315 g/l

Acidità: 5,4 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.