

PINOT BIANCO
„In der Lämm“ 2021
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 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:

Il nostro Pinot Bianco è prodotto da una doppia 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 2023

Bottiglie: 6000 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: 3 g/l

Acidità: 4,7 g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 13,0%

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.