

PINOT BIANCO
„Vom Muschelkalk“
2018
da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:
100% Pinot Bianco

Posizione e terreno

Località: "Gfillberg" (comune di Appiano, sopra San Paolo, sotto la Mendola). Il terreno è composto di sedimenti argillosi e di conglomerati calcarei di origine alluvionale ("Muschelkalk"). Su pergole con più di 60 anni cresce il nostro Pinot Bianco/Weißburgunder "Vom Muschelkalk". 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. L'uva non viene defogliata.

Età delle viti: 40 anni,
Sistema d'allevamento: pergola tradizionale
Resa per ettaro: 50 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 circa in parte sulle fecce grezze e in parte sulle fecce fini e una leggera filtrazione.

Imbottigliamento: Maggio 2020

Bottiglie: 2300 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: 2 g/l
Acidità: 5,7 g/l, fermentazione malolattica
Grado alcolico: 13,0%

Caratteristiche organolettiche

Il Pinot Bianco "Muschelkalk" colpisce con un luminoso giallo-verde nel bicchiere. Il bouquet ricorda di agrumi e mela.

Al palato, il vino è caratterizzato da una profonda, armoniosa acidità naturale e una vivace mineralità derivata da terreni molto calcarei. Il vino è elegante e di lunga durata.

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.