

UPUPA ORANGE

2019

IGT Mitterberg



Vitigno

Gewürztraminer

Posizione e terreno

Il vigneto "In der Lamm" si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, in località "Weiler Weisshaus", nel comune di Appiano.

Il pendio sul lato ovest gode di una meravigliosa esposizione al sole ed è ben ventilato, permettendo la maturazione ottimale delle uve.

Il terreno è composto da morene dell'ultima glaciazione, miste a pietrisco vulcanico, ricco di minerali di porfido e quarzo.

Abbiamo piantato il vigneto di varietà Gewürztraminer nell'anno 2000, scegliendo il clone locale "Laimburg 14", per sua natura aromatica e con poca resa, che garantisce un'altissima qualità.

Età delle viti: <15 anni

Sistema d'allevamento: Guyot (spaliera)

Resa per ettaro: 45 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:

Dopo la vendemmia tardiva con uva con un po' di botrite nobile, segue la fermentazione spontanea sulle bucce con una piccola quantità di Pinot Bianco /Sauvignon Blanc(<10%) per quattro settimane, per estrarne le tipiche note aromatiche. Dopo la soffice pressatura avviene la fermentazione finale, la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere usate da 500 litri.

Imbottigliamento: agosto 2021

Bottiglie: 2700

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Acidità: 5,3 g/l, fermentazione malolattica spontanea

Grado alcolico: 13,5 %

Caratteristiche organolettiche:

Il nostro Upupa Orange colpisce per il suo colore giallo dorato intenso. Il bouquet richiama gli aromi tipici del Gewürztraminer: petali di rose, litchi e fior d'arancio accompagnati da lievi note di menta e spezie. È un vino vigoroso, pieno, elegante e molto secco, che convince al palato. Quest'Orange Wine con i suoi piacevoli tannini estratti durante la macerazione, congiunto ad aromi maturi, rispecchia per noi al meglio il carattere proprio del Gewürztraminer.

Abbinamento:

Il nostro Upupa Orange è speciale per accompagnare piatti di carne o pesce affumicato e magro e salse fruttate.

Temperatura di servizio: 10 – 11°C

Consiglio: Il vino ha bisogno di tempo per sviluppare al meglio il suo potenziale. e va servito preferibilmente in un calice Bourgogne.