

UPUPA ROT 2017

Da vecchi vitigni

IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

Schiava (93%), Pinot Nero (7%)

Terreno e posizione

Località "Rosslauf" in prossimità della "Strada del Vino", tra Appiano e Caldaro, su una collina ben esposta al sole, a 450 metri sul livello del mare. caratteristiche per i loro acini piccoli. Il suolo è composto, oltre che da morene di origine glaciale e porfido che caratterizzano la zona, anche da sedimenti fluviali, che attestano l'originario passaggio del fiume Adige sul sito.

Età delle viti: >50 anni,

Sistema d'allevamento è quello tradizionale a pergola.

Resa per ettaro di 45 hl.

Annata 2017

L'annata 2017 è iniziata con un inverno particolarmente secco che ha causato danni soprattutto nei vigneti del nostro Pinot Bianco. Una primavera molto mite ha determinato la germogliatura prematura delle viti che ha progredito rapidamente. Le gelate notturne fine aprile hanno provocato vari danni nei vigneti situati a bassa quota – grazie ai candeli di gelo siamo riusciti a salvare la grande parte. La germogliatura è stata accompagnata da un tempo ideale. Durante i mesi estivi i vigneti hanno goduto molte ore di sole e scarse precipitazioni. In agosto si sono registrati alcuni forti temporali. Abbiamo iniziato con la vendemmia inizio di settembre. A causa delle ripetute, lievi piogge è stata una raccolta impegnativa e laboriosa. Nel complesso, si può parlare di un'annata con quantità basse ma siamo molto contenti della qualità del vino.

Vinificazione:

I grappoli selezionati prima della raccolta sono stati lasciati maturare sulle viti il più a lungo possibile.

L'uva, dopo la raccolta, è stata diraspata e, per mezzo di un piano inclinato, deposta in una botte di fermentazione e fatta fermentare con i lieviti naturali.

Dopo una macerazione sulle bucce di tre settimane, il vino è stato pressato sofficemente e chiarificato tramite una naturale sedimentazione. L'affinamento è avvenuto in botti di rovere da 500 litri. Dopo la fermentazione malolattica e una rimanenza di 15 mesi sulle fecce fini.

Imbottigliamento: ottobre 2019

Bottiglie: 3500 circa

Valori analitici:

Zuccheri residui: <1g/l

Alcol: 13 %

Acidità totale: 4,9 g/L, fermentazione malolattica

Descrizione:

Questa schiava è un vino importante per la nostra azienda. Il taglio con il Pinot Nero sostiene la struttura e la sapidità, rafforzando il carattere del vino. Il nome "Upupa" sottolinea l'unicità e la qualità di questo cuvée.

Nel bicchiere colpisce il colore rosso rubino brillante. Il Bouquet ricorda un ensemble intenso di fragole, lamponi, ciliege e mirtilli rossi unito a lievi note di rose e vaniglia. Sapido e piacevole al palato, convince con la sua fresca eleganza e i suoi tannini morbidi, con gusto leggermente minerale, ben strutturato e intenso.

Abbinamenti:

Per sviluppare appieno il suo potenziale, il vino ha bisogno di prendere tempo e va servito preferibilmente in un bicchiere bourgogne.

Temperatura consigliata: 12-14°C

Il nostro Upupa si abbina eccellentemente con l'agnello, carni bianche e carni rosse ma anche con piatti mediterranei e, naturalmente, con le specialità tipiche della cucina sudtirolese.