

UPUPA ROSA 2019

IGT Vigneti delle Dolomiti Rosato



Rebsorte:

Vernatsch (50%), Pinotsorten (50%)

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Die Trauben für diesen Wein wachsen in mehreren Weinbergen auf circa 450 m über dem Meeresspiegel. Vorherrschend sind Gletschermoränenböden mit Porphyruntergrund sowie Flussschottereinlagerungen, die vom ursprünglichen Verlauf der Etsch erzählen. Der gut exponierte Vernatschweinberg Rosslauf ist mit über 50 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt, die besonders hochwertige, kleinbeerige Vernatschtrauben hervorbringen.

Alter der Rebstöcke: 20-50 Jahre

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem (Vernatsch), Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 50 hl

Jahrgang 2019

Das Jahr 2019 begann trocken und warm, darauf folgte ein wechselhafter April und ein regenreicher, sehr kühler Frühsommer. Die Entwicklung der Reben verlief langsam und führte zu einer etwas verspäteten Reblüte im Juni. Es wurde hochsommerlich warm, das begünstigte ein rasches und üppiges Rebenwachstum. Die Ernte begann dann etwas später als in den letzten Jahren in den ersten Septemberwochen. Der schöne Herbst ermöglichte es uns den idealen Lesezeitpunkt abzuwarten. Die lange Reifezeit und das schöne Wetter bei der Ernte haben die Voraussetzungen für einen sehr guten Jahrgang geschaffen.

Ausbau:

Getrennte Handlese, danach 24-stündige Maischestandzeit mit dem Stielgerüst. Dem schonenden Pressen folgt die Gärung, spontan dank natürlicher in gebrauchten 500l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein 12 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: Juni 2021

Flaschen: 1200

Analysedaten:

Restzucker: <1g/l

Alkohol: 12 %Vol.

Gesamtsäure: 4,8g/l,

Beschreibung:

Unser Upupa Rosa besticht mit seiner kupfernen Farbe und den delikaten Fruchtnoten, die an Walderdbeeren und Pfirsich erinnern. Im Gaumen ist er strukturiert und mineralisch, getragen vom Tannin, ein idealer Essenbegleiter.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 8 °C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Unseren Upupa Rosa empfehlen wir zu Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren sowie zu leichten Vorspeisen und frischem Käse.