

AbrahamArt Pinot Blanc 2015

Limited Edition

Selezione Pinot Bianco da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Bianco

Posizione e terreno : Il nostro 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, 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.

Ètà delle viti: < 60 anni , l'uva non viene defogliata.

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 55hl

Annata 2015

Dopo un inverno molto secco e caldo la germogliazione delle viti era iniziata verso i primi d'aprile, e già nei mesi a seguire le temperature erano oltre i valori medi. Già alla fine di maggio avevano fatto capolino le prime fioriture. L'avvio dell'estate è stato fresco e umido, con precipitazioni a sufficienza a garantire l'inizio della maturazione in condizioni ottimali. La fase di maturazione è stata influenzata da un luglio con numerose notti tropicali e da un agosto molto secco e caldo.

I grappoli hanno continuato a maturare celermente, tanto che già all'inizio di settembre è iniziata la vendemmia. La vendemmia è iniziata con un bellissimo tempo autunnale, intermezzato da qualche giornata di pioggia con temperature più fresche. I vigneti nelle zone più alte approfittavano di questa annata calda.

Vinificazione:

Il nostro AbrahamArt è prodotto da una selezione Pinot Bianco di uve ben mature, Abbiamo usato solo grappoli leggeri e spargoli delle vigne più vecchie e solo della pergola. A una soffice spremitura e chiarificazione naturale del mosto tramite la sedimentazione, segue la fermentazione spontanea, grazie ai lieviti naturali, in una botte di rovere nuova da 500 litri (Tonneaux). Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento 24 mesi sulle fecce grezze.

Imbottigliamento: luglio 2017 senza filtrazione

Bottiglie: 600 circa

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,5g/l

Acidità: 5,9 g/l fermentazione malolattica

Grado alcolico: 14,5%