

PINOT BIANCO
„In der Låmm“ 2013
Da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:
100% Pinot Bianco

Posizione e terreno
Località: "In der Låmm" a Cornaiano/Appiano
Un pianoro a 480 m slm rivolto a ovest, baciato dal sole e carezzato da brezze costanti.
Terreno: Morene dell'ultima glaciazione, miste a pietra vulcanica, ricca di minerali di porfido e quarzo.

Ètà delle viti: 57 anni, l'uva non viene defogliata.
Sistema d'allevamento: pergola tradizionale
Resa per ettaro: 55 hl.

Annata 2013

Le frequenti piogge ed il persistere del clima rigido in primavera hanno ritardato la germogliazione e la crescita dei tralci. La fioritura ha avuto inizio solo ai primi di giugno, con circa 8 giorni di ritardo rispetto alla media annuale.

Abbiamo costantemente vigilato contro gli attacchi di funghi parassiti, eseguendo mirati interventi di tutela e posto la massima attenzione nella sfogliatura per permettere ai grappoli di giungere sani e integri a maturazione. Grazie a queste cautele, abbiamo ottenuto in autunno una buona ed abbondante raccolta.

Luglio e agosto sono stati caratterizzati da bel tempo duraturo, temperature talora estremamente calde e scarse precipitazioni.

A fine agosto è iniziato il clima autunnale con giornate assolate e nottate fredde. La fortissima escursione termica tra il giorno e la notte- fino a 20 gradi C- è stata ideale per la perfetta maturazione e l'aromatizzazione delle uve, in particolare di quelle della varietà Pinot. A fine settembre, l'irrompere di piovvaschi e dei primi freddi ha posto fine a questo idillio atmosferico.

Tuttavia, grazie alle uve sane ed alla stabilità dei loro valori di acidità, abbiamo potuto attendere il momento ottimale per la vendemmia, selezionando le varietà che via via giungevano a maturazione.

Il risultato della vendemmia "tardiva" è stato un'uva ottimamente matura con gusti intensi e aromi complessi.

Vinificazione:

Il nostro Pinot Bianco è prodotto da una tripla selezione di uve ben mature, raccolte al inizio di ottobre. 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 9 mesi circa in parte sulle fecce grezze e in parte sulle fecce fini ed una leggera filtrazione.

Imbottigliamento: aprile 2015

Bottiglie: ca. 3000

Valori analitici

Zuccheri residui: <1

Acidità: 5,9, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 14%

Caratteristiche organolettiche

Il Pinot Bianco "In der Låmm" 2013 è un vino bianco elegante e spiccatamente minerale. Il colore colpisce per il giallo-verdognolo chiaro e luminoso. Il bouquet fine e intenso richiama mele aromatiche mature e fiori bianchi ed emana una leggera nota di pietra focaia. Al palato il vino è fresco/sapido con un'acidità stuzzicante e minerale. Colpisce per la lunga e fruttata persistenza al gusto.

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

Consiglio: Per sviluppare appieno il suo potenziale, il vino ha bisogno di prendere tempo e va servito preferibilmente in un calice Bourgogne.