

## UPUPA ROT 2022

Da vecchi vitigni  
IGT Weinberg Dolomiten



**Vitigno:**  
Schiava (100%)

### **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 2022**

Nel 2022, a un inverno secco e mite è seguita una primavera fresca. Fortunatamente non abbiamo avuto problemi di gelate. Un maggio molto soleggiato e caldo ha provocato una fioritura precoce. Grazie a un'estate calda e secca da record, i problemi di malattie sono stati pochi, ma in alcuni casi le viti hanno raggiunto i loro limiti a causa della mancanza di acqua piovana. Siamo riusciti a evitare i danni della siccità grazie a un'irrigazione mirata. La vendemmia è iniziata a metà settembre. Il risultato è stato un'uva matura e sana, con livelli di acidità leggermente inferiori.

### **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 17 mesi sulle fecce.

**Imbottigliamento:** agosto 2024

**Bottiglie:** 3200 circa

### **Valori analitici:**

Zuccheri residui: 1,6 g/l

Alcol: 12,5%

Acidità totale: 4,0 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, ma il taglio non è necessario per ogni annata. 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.