

AbrahamArt Pinot Blanc 2020

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.

Età delle viti: < 60 anni

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 30hl

Annata 2020

L'inverno 2020 è stato secco e relativamente mite fino a marzo. All'inizio di aprile, le viti hanno germogliato con un certo anticipo. Grazie alle temperature calde di maggio, i giovani germogli si sono sviluppati bene. L'estate ha portato un clima equilibrato con giornate calde, notti fresche e precipitazioni sufficienti. Poco prima e durante la vendemmia si sono verificate forti piogge che hanno reso necessaria una raccolta molto precisa e selettiva. Il lavoro meticoloso ci ha permesso di ottenere alla fine la maturazione e la qualità desiderate. Nel complesso, l'annata 2020 è stata molto impegnativa, ma le qualità in cantina sono molto soddisfacenti.

Vinificazione:

Il nostro Abraham Art 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 2022

Bottiglie: 1300 circa, numerato

Valori analitici

Zuccheri residui: 3 g/l

Acidità: 5,3 g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 13,5%