

**PINOT BIANCO**  
**„In der Låmm“ 2022**  
da vecchi vitigni  
IGT Weinberg Dolomiten



**Vitigno:**  
100% Pinot Bianco

**Posizione e terreno**

Località: "In der Låmm" a Cornaiano/Appiano  
Il nostro vigneto "In der Lamm" si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, in località "Weiler Weißhaus", nella 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.

Porta onesto: clone Goethe n°9 (rupestris, selezione austriaca)

**Età delle viti:** <60 anni, piantato del nonno Johann Abraham

**Sistema d'allevamento:** pergola tradizionale

**Resa per ettaro:** 55 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:**

Il nostro Pinot Bianco è prodotto da una doppia selezione di uve ben mature. A una soffice spremitura e chiarificazione naturale del mosto tramite la sedimentazione, segue la fermentazione spontanea, grazie ai lieviti naturali, in botti di rovere da 500 litri (Tonneaux). Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento per nove mesi sulle fecce grezze in botte, proseguito da un affinamento in vasche d'acciaio per sei mesi. Filtrazione leggerissima.

Imbottigliamento: marzo 2024

**Bottiglie:** 4500 circa

**Valori analitici**

Zuccheri residui: 1,7 g/l

Acidità: 4,7 g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 13,0%

**Caratteristiche organolettiche**

Il Pinot Bianco "In der Låmm" 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 - 11°C

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