

**BLAUBURGUNDER
VOM
MUSCHELKALK
2020**
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Nero

Terreno e posizione

Il nostro vigneto più alto si trova sul Gfillberg (Eppan Berg), sotto le montagne della Mendola, a un'altitudine di circa 600 metri. Qui la frattura geologica corre tra un profondo sottosuolo porfirico (roccia dolomitica) con sedimenti argillosi e terreni alluvionali ghiaiosi, ricchi di calcare e argilla, intervallati da calcare conchilifero. I pendii ariosi sono ben ventilati e soleggiati, consentendo alle uve di maturare in modo ottimale. I vini prodotti qui sono caratterizzati da eleganza, freschezza e fruttuosità.

Età delle viti: 25 anni;

Sistema d'allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 45 ettolitri

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:

Vendemmia a mano precoce e selezionata. Poi le uve vengono diraspate e trasportate tramite uno scivolo in un tino di fermentazione da 2000 l. Dopo alcuni giorni di pre-fermentazione, la fermentazione avviene spontaneamente con acini interi grazie a lieviti naturali. Dopo circa tre settimane di macerazione con accurata follatura manuale, il vino viene pressato delicatamente e chiarificato per sedimentazione naturale. L'ulteriore affinamento avviene per circa 15 mesi in botti di rovere da 500 l nuove e usate.

Imbottigliamento: agosto 2022, filtrazione leggera

Bottiglie: 1300 circa

Valori analitici:

Zuccheri residui: 2 /l

Alcol: 13 %

Acidità totale: 4,5 g/L, fermentazione malolattica

Caratteristiche organolettiche

Il nostro Pinot Nero si presenta nel bicchiere con un rosso rubino. Il suo complesso bouquet ricorda lamponi, amarene sciropate e mirtilli rossi. Vigoroso e ben strutturato, dal profilo definito e particolare, questo Pinot Nero convince al palato con i suoi tannini naturali, sorprende per la sua freschezza e per il suo piacevole gusto di frutta è sapido e persistente ed elegante al retrogusto. Si tratta di un Pinot Nero di carattere.

Abbinamento: È il vino delle occasioni speciali, ottimo in particolare con le carni rosse arrostiti e grigliate, con la cacciagione e con i formaggi piccanti. Temperatura di servizio: 16 °.

Consiglio: Per sviluppare al completo il suo potenziale, il vino ha bisogno di ossigenarsi e va servito in calici borgognoni.