

**BLAUBURGUNDER
VOM
MUSCHELKALK
2021**
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 2021

Dopo un inverno nevoso, la primavera è stata caratterizzata da una fase secca. Le basse temperature di marzo e aprile hanno portato a un germogliamento straordinariamente tardivo. A giugno, la fioritura è iniziata con circa due settimane di ritardo rispetto alla media a lungo termine. L'estate è stata inizialmente calda e secca, mentre alla fine dell'estate le precipitazioni sono state sufficienti, con temperature medie e notti fresche, che hanno portato a un bel fruttato e a un'ottima acidità nell'annata 2021. La vendemmia tardiva, iniziata a metà settembre, è stata caratterizzata da un tempo autunnale molto bello.

I vini, con il loro carattere eccitante e fresco, riflettono l'eccezionale annata 2021.

Vinificazione:

Vendemmia a mano precoce e selezionata. 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: luglio 2023, filtrazione leggera

Bottiglie: 1900 circa

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,2 g/l

Alcol: 13 %

Acidità totale: 4,5 g/l

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 arrostate o 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.