

BLAUBURGUNDER VOM ROTEN KALK 2021

IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

100% Pinot Nero

Terreno e posizione

Lo storico vigneto di Pinot Nero a 450 m sul livello del mare vicino alla tenuta Tschindlhof e il sottostante vigneto Pagis sono tra i terreni più pregiati di Appiano. Le correnti d'aria fresca che scendono dalla Mendola hanno un'influenza decisiva sul clima. I terreni argillosi qui sono molto calcarei e sono particolarmente adatti alle varietà borgognone. L'elevato contenuto di ferro nella marna calcarea conferisce al Pinot Nero, tra l'altro, un leggero sapore di arancia rossa. I vini prodotti qui sono caratterizzati da succosità, 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:

Vendemmiamo e selezioniamo le uve in più passaggi. 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 la sedimentazione naturale. L'ulteriore affinamento avviene per circa 15 mesi in botti di rovere da 500 l nuove e usate.

Imbottigliamento: luglio 2023

Bottiglie: 4000 circa

Valori analitici:

Zuccheri residui: 2,2 g/l

Alcol: 13,5 %

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 arance rosse e terriccio di bosco.

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 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.