

## UPUPA WEISS

2022

IGT Vigneti delle Dolomiti



### UPUPA BIANCO 2022 IGT Vigneti delle Dolomiti

Vitigni: Pinot Bianco (30%), Sauvignon (30%), Chardonnay (30%)

#### Posizione e terreno:

Il nostro Sauvignon cresce nel vigneto di Kreit ad Appiano. I terreni di roccia primaria ricchi di minerali, porfido di quarzo e mica di ardesia, conferiscono un carattere speciale "affumicato" al Sauvignon. Il vigneto si trova a 450 m sul livello del mare, è orientato a sudest ed è ben ventilato.

Età delle viti: 10-20 anni

Sistema d'allevamento: Guyot (spaliera).

Resa per ettaro: 60 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:

Dopo la contemporanea vendemmia delle quattro varietà avviene la fermentazione assieme senza controllo di temperatura in botti di acciaio. L'affinamento avviene sulle fecce fini, malolattica e l'affinamento nei Tonneaux

Imbottigliamento: Marzo 2024

Bottiglie: 2600

#### Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Acidità : 5 g/l

Grado alcolico: 13,5 %

#### Caratteristiche organolettiche:

Il nostro Upupa Bianco colpisce per l'intensità delle sue note fruttate e la vigoria del gusto. Aromi di mango, papaya e litchi richiamano l'eccellente maturazione dell'uva. Al palato si presenta complesso e intenso, con acidità minerale e lunga persistenza.

#### Abbinamento:

L'Upupa Bianco è ideale per accompagnare formaggi saporiti, crostacei, oca arrostita e fegato di vitello.

Temperatura di servizio: 8°C

Consiglio: Il vino ha bisogno di prendere tempo per sviluppare al meglio il suo potenziale e va servito preferibilmente in calici Bourgogne.