

## UPUPA ORANGE

2020

IGT Mitterberg



### Vitigno

Gewürztraminer

### Posizione e terreno

Il vigneto "In der Lamm" si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, in località "Weiler Weisshaus", nel comune di Appiano.

Il pendio sul lato ovest gode di una meravigliosa esposizione al sole ed è ben ventilato, permettendo la maturazione ottimale delle uve.

Il terreno è composto da morene dell'ultima glaciazione, miste a pietrisco vulcanico, ricco di minerali di porfido e quarzo.

Abbiamo piantato il vigneto di varietà Gewürztraminer nell'anno 2000, scegliendo il clone locale "Laimburg 14", per sua natura aromatica e con poca resa, che garantisce un'altissima qualità.

Età delle viti: <15 anni

Sistema d'allevamento: Guyot (spaliera)

Resa per ettaro: 45 hl.

### 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:

Dopo la vendemmia tardiva con uva con un po' di botrite nobile, segue la fermentazione spontanea sulle bucce (uva intera) con una piccola quantità di Sauvignon Blanc (<10%) per quattro settimane, per estrarne le tipiche note aromatiche. Dopo la soffice pressatura avviene la fermentazione finale, la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere usate da 500 litri.

Imbottigliamento: luglio 2022

Bottiglie: 3400

### Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,2 g/l

Acidità: 4,3 g/l, fermentazione malolattica spontanea

Grado alcolico: 14 %

### Caratteristiche organolettiche:

Il nostro Upupa Orange colpisce per il suo colore giallo dorato intenso. Il bouquet richiama gli aromi tipici del Gewürztraminer: petali di rose, litchi e fior d'arancio accompagnati da lievi note di menta e spezie. È un vino vigoroso, pieno, elegante e molto secco, che convince al palato. Quest'Orange Wine con i suoi piacevoli tannini estratti durante la macerazione, congiunto ad aromi maturi, rispecchia per noi al meglio il carattere proprio del Gewürztraminer.

### Abbinamento:

Il nostro Upupa Orange è speciale per accompagnare piatti di carne o pesce affumicato e magro e salse fruttate.

Temperatura di servizio: 10 – 11°C

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