

UPUPA ORANGE

2021

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 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:

Dopo la vendemmia tardiva con uva con un po' di botrite nobile, segue la fermentazione spontanea sulle bucce (uva intera) 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: Agosto 2022

Bottiglie: 2200

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,4 g/l

Acidità: 4,6 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.