

UPUPA ROT 2021

Da vecchi vitigni
IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:
Schiava (100%)

Terreno e posizione

Località "Rosslauf" in prossimità della "Strada del Vino", tra Appiano e Caldaro, su una collina ben esposta al sole, a 450 metri sul livello del mare. caratteristiche per i loro acini piccoli. Il suolo è composto, oltre che da morene di origine glaciale e porfido che caratterizzano la zona, anche da sedimenti fluviali, che attestano l'originario passaggio del fiume Adige sul sito.

Età delle viti: >50 anni,

Sistema d'allevamento è quello tradizionale a pergola.

Resa per ettaro di 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:

I grappoli selezionati prima della raccolta sono stati lasciati maturare sulle viti il più a lungo possibile.

L'uva, dopo la raccolta, è stata diraspata e, per mezzo di un piano inclinato, deposta in una botte di fermentazione e fatta fermentare con i lieviti naturali.

Dopo una macerazione sulle bucce di tre settimane, il vino è stato pressato sofficemente e chiarificato tramite una naturale sedimentazione. L'affinamento è avvenuto in botti di rovere da 500 litri. Dopo la fermentazione malolattica e una rimanenza di 17 mesi sulle fecce .

Imbottigliamento: agosto 2023

Bottiglie: 3700 circa

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,9g/l

Alcol: 12,5%

Acidità totale: 4,4 g/L, fermentazione malolattica

Descrizione:

Questa schiava è un vino importante per la nostra azienda. Il taglio con il Pinot Nero sostiene la struttura e la sapidità, rafforzando il carattere del vino, ma il taglio non è necessario per ogni annata. Il nome "Upupa" sottolinea l'unicità e la qualità di questo cuvée.

Nel bicchiere colpisce il colore rosso rubino brillante. Il Bouquet ricorda un ensemble intenso di fragole, lamponi, ciliege e mirtilli rossi unito a lievi note di rose e vaniglia. Sapido e piacevole al palato, convince con la sua fresca eleganza e i suoi tannini morbidi, con gusto leggermente minerale, ben strutturato e intenso.

Abbinamenti:

Per sviluppare appieno il suo potenziale, il vino ha bisogno di prendere tempo e va servito preferibilmente in un bicchiere bourgogne.

Temperatura consigliata: 12-14°C

Il nostro Upupa si abbina eccellentemente con l'agnello, carni bianche e carni rosse ma anche con piatti mediterranei e, naturalmente, con le specialità tipiche della cucina sudtirolese.