

UPUPA ROSA 2021

IGT Vigneti delle Dolomiti Rosato



Rebsorte:

Vernatsch (50%), Pinot(50%)

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Die Trauben für diesen Wein wachsen in mehreren Weinbergen auf circa 450 m über dem Meeresspiegel. Vorherrschend sind Gletschermoränenböden mit Porphyruntergrund sowie Flussschottereinlagerungen, die vom ursprünglichen Verlauf der Etsch erzählen. Der gut exponierte Vernatschweinberg Rosslauf ist mit über 50 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt, die besonders hochwertige, kleinbeerige Vernatschtrauben hervorbringen.

Alter der Rebstöcke: 20-50 Jahre

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem (Vernatsch), Guyotsystem (Blauburgunder)

Ertrag pro Hektar: 50 hl

Jahrgang 2021

Nach einem schneereichen Winter war das Frühjahr von einer trockenen Phase geprägt. Die tiefen Temperaturen im März und April führten zu einem außerordentlich späten Austrieb. Die Reblüte begann im Juni circa zwei Wochen später als im langjährigen Durchschnitt. Der Sommer war anfangs warm und trocken, im Spätsommer gab es ausreichend Niederschlag bei mittleren Temperaturen und kühlen Nächten was zu einer schönen Fruchtigkeit und sehr guten Säure beim Jahrgang 2021 führte. Die späte Weinlese ab Mitte September war von sehr schönen Herbstwetter geprägt.

Die Weine mit ihrem spannungsgeladenen, kühlen Charakter widerspiegeln den außergewöhnlichen Jahrgang 2021.

Ausbau:

Getrennte Handlese, danach 24-stündige Maischestandzeit mit dem Stielgerüst. Dem schonenden Pressen folgt die Gärung, spontan dank natürlicher Hefen in gebrauchten 500l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein 10 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: August 2022

Flaschen: 1200

Analysedaten:

Restzucker: 3 g/l

Alkohol: 13,5 %Vol.

Gesamtsäure: 5,2g/l,

Beschreibung:

Unser Upupa Rosa besticht mit seiner kupfernen Farbe und den delikaten Fruchtnoten, die an Walderdbeeren und Pfirsich erinnern. Im Gaumen ist er strukturiert und mineralisch, getragen vom Tannin, ein idealer Essenbegleiter.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 8 °C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Unseren Upupa Rosa empfehlen wir zu Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, zu leichten Antipasti auf Toamtenbasis, sowie zu frischem Käse.