

## UPUPA ROSA 2022

IGT Vigneti delle Dolomiti Rosato



### Rebsorte:

100% Pinot Noir

### Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Blauburgunderlagen befinden sich teils sehr schotterigen, und teils kalk- und lehmhaltigen Schwemmböden. Die luftigen Hanglagen sind gut geeignet für Pinot Noir. Der Eisengehalt ist sehr hoch und widerspiegelt sich im Wein.

Alter der Rebstöcke: ca. 25 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 580 hl

### Jahrgang 2022

Im Jahr 2022 folgte auf einen trockenen und milden Winter ein kühler Frühling. Glücklicherweise hatten wir keine Probleme mit Frost. Ein sehr sonniger und warmer Mai verursachte eine frühe Blüte. Durch den rekordverdächtig heißen und trockenen Sommer gab es insgesamt wenig Probleme mit Krankheiten, wohl aber stießen die Reben durch den Niederschlagsmangel teilweise an ihre Grenzen. Durch gezielte Bewässerung konnten wir Trockenschäden vermeiden. Die Ernte begann Mitte September. Reife und gesunde Trauben mit etwas tieferen Säurewerten waren das Ergebnis. Die Trauben für unseren Upupa Rosa wurden bei einer Vorlese Anfang September selektioniert.

### Ausbau:

Handlese, danach 24-stündige gekühlte 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 8 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: Juni 2023

Flaschen: 2500

### Analysedaten:

Restzucker: 1,8 g/l

Alkohol: 12,5 %Vol.

Gesamtsäure: 5,3g/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 Tomatenbasis, sowie zu frischem Käse.