



### Vitigni

Pinot Bianco 55 %, Chardonnay 30 %, Sauvignon Blanc 15 % (Terlaner DOC)

### Posizione e terreno

Due terzi dell'uva provengono dalla tenuta Lieben Aich a Terlano e l'altro terzo dai vigneti siti nei pressi di Castel Campan. Lieben Aich è un vigneto dal microclima caldo, esposto a sud-ovest, a 300 m slm e con terreno sabbioso, porfirico di origine vulcanica.

Campan invece ha un microclima fresco, esposizione est e si trova a più di 500 m slm, il terreno è argilloso calcareo da depositi morenici.

### Annata

Il 2018 era tutt'altro che semplice. Alcune delle nostre migliori vigne sono state colpite dalla grandine. Il lavoro di selezione durante la vendemmia era enorme ma necessario per ottenere uva di qualità. Il tempo in autunno era bellissimo e questo ci ha permesso di vendemmiare in assoluta tranquillità. Tre volte tante ore del normale abbiamo prodigato per la raccolta a mano. Sia a Terlano che a Campan abbiamo potuto aspettare il momento ottimale per la raccolta. Sanità e maturazione erano perfetti e con 40 hl la resa per ettaro era un po' più basa dal previsto.

I grappoli diraspati sono rimasti a macerare per sei ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, spontanea senza aggiunta di lieviti. Durante i nove mesi dell'affinamento a contatto con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

### Imbottigliamento

47.000 bottiglie ad aprile 2019

### Valori analitici

Zuccheri residui: 1,7 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,6 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Colore giallo intenso con riflessi verdognoli. Profumo fresco di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza.

Darà il meglio di sé dall'estate 2019 a fine 2025.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Si abbina bene ad antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni bianche.

### Vinificazione



# MANINCOR