



Vitigni

Pinot Bianco 57 %, Chardonnay 28 %, 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 2020 ci ha portato un raccolto precoce con buone qualità e buone quantità. La germogliazione non è stata molto precoce, ma una primavera molto calda e un'estate equilibrata sono state ottimali per lo sviluppo delle viti, tanto che abbiamo iniziato a vendemmiaare già il 25 agosto. Durante la vendemmia, ci sono state ripetute fasi di pioggia, ma con il nostro pensiero veloce e il nostro meticoloso lavoro di selezione, siamo stati in grado di portare ottime qualità in cantina. Da metà settembre a metà ottobre abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà di vino rosso nel momento migliore. La resa per ettaro era di 47 hl.

Vinificazione

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

45.500 bottiglie a giugno 2021

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,8 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,2 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 2021 a fine 2027.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

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



MANINCOR