



Vitigno:

Souvignier Gris 68 %, Bronner 32 %

Posizione e terreno:

In alto sopra Merano, tra i 630 e i 730 metri sul livello del mare, ripido e sassoso, amorevolmente terrazzato. Terreno brullo su roccia granitica, esposto a sud con sole dalla mattina alla sera e freschi rovesci notturni.

Annata:

Per un viticoltore biodinamico, il 2024 è stato un anno estremamente impegnativo. I mesi di maggio, giugno e luglio, eccezionalmente piovosi, ci hanno causato un'enorme pressione da peronospora e oidio, tanto che abbiamo dovuto lottare anche con i vitigni Piwi, di per sé resistenti. La nostra professionalità e l'esperienza maturata negli ultimi anni ci hanno permesso di superare questa fase difficile quasi senza danni. Le settimane brevi e calde da metà luglio a fine agosto, seguite da un bel clima autunnale fino a fine settembre, ci hanno regalato ottimi vini bianchi e Pinot. Nervosismo, tensione, acidità croccante e gradazione alcolica moderata caratterizzano i vini di questa annata.

Nel 2024 la quantità di uva è stata notevolmente ridotta a causa delle gelate tardive, ma la qualità delle uve ha superato ogni aspettativa. Espressivi, dal profilo aromatico netto e con un'acidità decisa.

Abbiamo potuto raccogliere le uve per l'Ebeneich alla fine di settembre. La resa per ettaro è stata di 27 ettolitri.

Vinificazione:

Pressatura a grappolo intero, estremamente delicata, con una resa in succo del 55%. La fermentazione avviene in botti di legno con lieviti propri dell'uva. L'aroma e il sapore si affinano durante la maturazione di 10 mesi sulle fecce fini.

Imbottigliamento:

2.949 bottiglie

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Alcol: 13 % vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 5,6 g/l

Descrizione e abbinamenti:

Giallo oro brillante e vivace nel bicchiere. Aromi fruttati di mela cotogna e prugne mirabelle, note minerali di pietra bagnata. Al palato è corposo e complesso, ma poi teso e con una mineralità salata.

Darà il meglio di sé dall'autunno 2026 a fine 2031.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

Si abbina a piatti di pesce pregiato, molluschi e crostacei, ma anche a piatti vegetariani, in particolare agli asparagi, ed è perfetto anche con i formaggi aromatici.

Il nostro claim:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR

39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, T +39 0471 960230, F +39 0471 960204, www.manincor.com