



Vitigno

Pinot Bianco

Posizione e terreno

Tenuta Lieben Aich a Terlano, vigna Eichhorn: micro-clima caldo, vigneto esposto a sud-ovest a 300 m slm, con terreno sabbioso, porfirico di origine vulcanica.

Annata

Il 2022 ci ha dato molte soddisfazioni come viticoltori. Un'annata precoce, calda in estate, con precipitazioni sufficienti e ben distribuite, notti fresche e giornate di sole in autunno. Elevata maturità fisiologica, aromi intensi, acidità croccante, alcol equilibrato. Le migliori condizioni per vini longevi, con tensione. Fine settembre, abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà per il Eichhorn. La resa per ettaro era di 45 hl.

Vinificazione

L'uva diraspata è rimasta a macerare per otto ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. Durante i nove mesi dell'affinamento in botti di rovere con i lieviti si sono affinati sia aroma che gusto.

Imbottigliamento

15.100 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,8 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo brillante. Sentori di mela matura e fiori bianchi, sensazioni minerali come di calcare bagnato. Al palato sapido con vibrante acidità minerale, lungo finale con fruttato persistente.

Darà il meglio di sé dall'autunno 2023 a fine 2030. Temperatura di servizio: 8 - 10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna.

Si abbina bene ai piatti di pesce, a crostacei e frutti di mare, ai piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR