

**Vitigno:**

Pinot Bianco

**Vineyard and soil:**

Terlan Lieben Aich – Vigneto Eichhorn

Un pendio esposto a sud-ovest a circa 300 metri di altitudine, caratterizzato da un microclima mite e arioso. Il terreno è povero e ben drenato, costituito da porfido sabbioso in disfacimento – la parcella con la struttura minerale più marcata dei nostri suoli.

**Annata:**

Per un viticoltore biodinamico, il 2024 è stato estremamente impegnativo. I mesi eccezionalmente piovosi di maggio, giugno e luglio hanno comportato una forte pressione di peronospora e oidio. La nostra professionalità e l'esperienza degli ultimi anni ci hanno permesso di superare quasi indenni questa difficile fase.

Le brevi ma calde settimane da metà luglio a fine agosto, seguite da un autunno splendido fino a fine settembre, ci hanno regalato grandi vini bianchi e Pinot. Vivacità, tensione, acidità croccante e alcol moderato caratterizzano i vini di questa annata. A metà settembre abbiamo vendemmiato le uve per Eichhorn. La resa è stata di 46 hl per ettaro.

**Vinificazione:**

Gli acini diraspatis hanno macerato per otto ore in pressa per estrarre aromi e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta spontaneamente con lieviti indigeni in botti di legno. Successivamente il vino ha affinato per un anno sui lieviti in botte, sviluppando frutto, mineralità e complessità.

**Imbottigliamento:**

13.350 bottiglie e 276 magnum.

**Dati analitici:**

Zuccheri residui: 1,4 g/l

Alcol: 12,8 % Vol.

Acidità: 6,3 g/l

**Descrizione & consigli di servizio:**

Giallo luminoso nel bicchiere. Al naso, note fruttate di mela matura e fiori bianchi, con sentori minerali di pietra calcarea bagnata. Al palato è succoso, con acidità minerale vibrante e un finale fruttato persistenti.

Finestra di consumo ottimale: dal 2026 fino alla fine del 2035.

Temperatura di servizio: 8–10 °C. Per un piacere ottimale nella gioventù del vino, si consiglia di decantarlo e servirlo in calici da Borgogna.

Si abbina magnificamente a piatti di pesce delicati, crostacei e frutti di mare, nonché a piatti vegetariani; in particolare si sposa bene con formaggi aromatici.

**Il nostro impegno:**

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR