



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:

L'annata 2025 è iniziata con un germogliamento precoce e una primavera mite, che ha favorito uno sviluppo rapido e uniforme delle viti. Anche la fioritura si è svolta in condizioni ottimali. Luglio e agosto hanno portato molto sole e calore estivo, senza lunghi periodi di caldo estremo. Le precipitazioni regolari hanno garantito un buon approvvigionamento idrico e hanno permesso una maturazione continua ed equilibrata delle uve.

Le precipitazioni di settembre hanno richiesto grande attenzione durante la vendemmia e una selezione rigorosa. Nel complesso, il 2025 ha prodotto vini bianchi molto espressivi, con frutta matura, maggiore corposità e morbidezza rispetto all'anno precedente, ma allo stesso tempo con una bella freschezza, vivacità e precisione minerale. Prima di metà settembre abbiamo potuto vendemmiare le nostre uve per l'Eichhorn. La resa per ettaro è stata di 43 hl.

Vinificazione:

Una parte delle uve è stata pigiata delicatamente a grappoli interi, mentre la parte restante è stata diraspata e lasciata macerare sulle bucce per alcune ore prima della pigiatura, al fine di ottenere ulteriori aromi e struttura. La fermentazione è avvenuta in modo spontaneo con lieviti indigeni in botti di legno. Successivamente, il vino ha affinato per un anno sulle fecce fini in botte, consentendo a fruttato, mineralità e complessità di svilupparsi ulteriormente.

Imbottigliamento:

14.250 bottiglie e 218 magnum.

Dati analitici:

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità: 5,3 g/l

Descrizione & consigli di servizio:

Giallo brillante e intenso nel bicchiere. Al naso esprime aromi maturi di mela gialla e pera, accompagnati da fiori bianchi e delicate note minerali di pietra calcarea bagnata. Al palato è potente e succoso, con frutta matura, fine cremosità e struttura densa. L'acidità vivace e minerale dona tensione ed equilibrio. Finale lungo, fruttato e complesso.

Maturità ottimale: dal 2027 alla fine del 2037.

Temperatura di servizio: 8–10 °C. Per un piacere ottimale, soprattutto in gioventù, si consiglia di decantarlo e servirlo in calici da Borgogna. Eccellente con piatti raffinati a base di pesce, molluschi e crostacei, preparazioni vegetariane e, in particolare, con formaggi aromatici.

Il nostro impegno:

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



MANINCOR

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