



Vitigni

Pinot Bianco 55 %, Chardonnay 28 %, Sauvignon Blanc 17 % (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

L'annata 2025 è iniziata con un germogliamento precoce e una primavera calda, che ha fatto sì che anche la fioritura avviasse già a metà maggio. I mesi estivi di luglio e agosto hanno portato molto sole e precipitazioni moderate – condizioni ideali per un'uva sana e vitale e un'evoluzione della maturazione molto promettente. Fino alla fine di agosto tutto faceva presagire un'annata eccezionale. I periodi di pioggia a settembre ci hanno tuttavia posto di fronte a ulteriori sfide. Grazie al lavoro preciso in vigneto, alla grande esperienza e all'accurata vendemmia manuale, siamo comunque riusciti a raccogliere uve di eccellente qualità. I vini mostrano freschezza, equilibrio ed espressività e riflettono ancora una volta la varietà e la forza dei nostri vigneti – un'annata di carattere, con eleganza, profondità e provenienza.

Da inizio settembre a fine settembre abbiamo potuto vendemmiare le nostre uve per il "la Contessa". La resa per ettaro è stata di 57 hl

Vinificazione

I grappoli diraspatis 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

56.300 bottiglie standard e 786 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 12,5% Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,3 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 2026 a fine 2036.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C

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

Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR