



### Vitigni

Pinot Bianco 57 %, Chardonnay 30 %,  
Sauvignon Blanc 13 %

### Posizione e terreno

Le uve provengono dai nostri vigneti più giovani a Mareit e dai nostri fornitori che lavorano in biodinamica e sono certificati bio.

### Annata

Il 2021 è stato un anno relativamente tardivo. La vendemmia è iniziata il 13 settembre con il Sauvignon Blanc a Lieben Aich e si è conclusa il 20 ottobre con il Cabernet Sauvignon a Manincor. Il periodo di maturazione, in particolare, è stato caratterizzato da un tempo quasi perfetto, con giornate di sole e notti limpide in cui si è raffreddato a dovere. Quindi il 2021 è tutta una questione di equilibrio. Maturità fisiologica, maturazione degli zuccheri e acidità sono in equilibrio ottimale. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata. Metà settembre abbiamo raccolto l'uva dei vigneti più giovani destinata al La Manina. La resa per ettaro era di 62 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 parzialmente in botti di legno e parzialmente in vasche di acciaio, spontanea senza aggiunta di lieviti. Durante i sei mesi dell'affinamento a contatto con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

### Imbottigliamento

37.000 bottiglie

### Valori analitici

Zuccheri residui: 1,8 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,7 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Colore giallo luminoso con riflessi verdognoli. Profumo fruttato di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa, ma anche erbe aromatiche come salvia e menta. In bocca sapido con una bevibilità incredibile.

È già pronto alla beva, ma ha anche il potenziale di evolversi bene per almeno tre anni.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C

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

### Il nostro reclamo

Biodinamico

Vegan



# MANINCOR