



Vitigno

Sauvignon Blanc

Posizione e terreno

Tenuta Lieben Aich a Terlano, vigneti con microclima caldo, esposti a sud-ovest a 300 m slm, terreno sabbioso, porfirico di origine vulcanica.

Annata

Il 2023 è stato un anno impegnativo, con condizioni climatiche tutt'altro che facili. Grazie al duro lavoro e alla meticolosa attenzione ai dettagli, alla fine abbiamo ottenuto ottimi risultati. Le nostre viti hanno affrontato bene sia la primavera umida che l'estate calda e secca, e l'autunno dorato ci ha aiutato a raggiungere una maturazione perfetta. La maturazione fisiologica, la maturazione zuccherina e l'acidità sono in perfetto equilibrio. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata.

Metà di settembre abbiamo raccolto il Sauvignon Blanc nella vigna Lieben Aich con maturazione perfetta. Aromi, zuccheri ed acidità erano su livelli ideali. Con 41 hl per ettaro la resa era in linea con le basse aspettative.

Vinificazione

L'uva diraspata è rimasta a macerare per dodici 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 dieci mesi dell'affinamento in botti di rovere con i lieviti si sono affinati sia aroma che gusto.

Imbottigliamento

5.240 bottiglie standard e 228 magnum

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,0 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo oro brillante. Aroma intenso di mango, papaya e frutto della passione; corposo nel centro-bocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. Darà il meglio di sé dal 2025 a fine 2035.

Temperatura di servizio: 11 – 13 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna.

Si abbina bene a crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Il nostro reclamo:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR