



Vitigni

Chardonnay 92 %, Viognier 4 %, Sauvignon 4 %

Posizione e terreno

La metà dell'uva proviene dalla tenuta Lieben Aich a Terlano, l'altra metà da Mazzon di Caldaro. Lieben Aich ha un microclima caldo, con vigneti esposti verso sud-ovest a 300 m s.l.m., terreno sabbioso, porfirico di origine vulcanica. Mazzon giace a 350 m sul livello del mare con ripidi pendii esposti verso sud e prolungato irraggiamento solare; caldo terreno sabbioso/argilloso e detritico su depositi morenici.

Annata

Il 2022 ci ha dato molte soddisfazioni come viticoltori. Un'annata precoce, calda in estate, con precipitazioni sufficienti e ben distribuite, notti fresche e giornate di sole in autunno. Elevata maturità fisiologica, aromi intensi, acidità croccante, alcol equilibrato. Le migliori condizioni per vini longevi, con tensione. Inizio settembre, abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà per il Sophie. La resa per ettaro era di 40 hl.

Vinificazione

I grappoli diraspatis sono rimasti a macerare per quattro ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La pressatura è avvenuta assai lentamente e in modo delicato per favorire al massimo la finezza. La fermentazione ha avuto luogo in botti di legno in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. Durante i nove mesi dell'affinamento a contatto con i lieviti si sono esaltati sia aroma che gusto.

Imbottigliamento

19.000 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,8 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,3 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo brillante. Al naso sentori di albicocche, arance, fiori di acacia e di tiglio, poi prevalgono le sensazioni minerali come di pietra umida; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con note minerali persistenti.

Darà il meglio di sé dall'autunno 2023 a fine 2030. Temperatura di servizio: 8 - 10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna.

Si abbina bene a crostacei e frutti di mare, volatili e piatti di pesce importanti; si accompagna ottimamente a formaggi aromatici ed erborinati.

Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR