



Vitigno

Sauvignon Blanc

Posizione e terreno

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

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.

Metà settembre, abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà per il Tannenberg. La resa per ettaro era di 39 hl.

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 nove mesi dell'affinamento in botti di rovere a contatto con i lieviti si sono affinati sia aroma che gusto.

Imbottigliamento

10.400 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,6 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: 7,1 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo oro brillante. Aroma intenso di pompelmo e pesca bianca; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca.

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, pesce alla brace e carni bianche.

Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR