



Vitigno

Sauvignon Blanc

Posizione e terreno

Tenuta Lieben Aich a Terlano, vigneto con microclima caldo, esposto a sud-ovest a 300 m s.l.m., e con 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 settembre, abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà per il Tannenberg. La resa per ettaro era di 43 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

11.900 bottiglie standard e 217 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,3 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: 6,2 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 2024 a fine 2031. 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