

Vitigno
Sauvignon Blanc

Posizione e terreno
Lieben Aich a Terlano: un pendio esposto a sud-ovest a 300 metri di altitudine. Microclima mite e arioso e suolo permeabile, sabbioso e di porfido disgregato – il nostro vigneto con la più marcata struttura minerale.

Annata
L'annata 2025 è iniziata con un germogliamento precoce e sano e una primavera più calda della media. Già a metà maggio le viti erano in piena fioritura. Luglio e agosto hanno portato molto sole e calore estivo, ma senza ondate di caldo estremo. Precipitazioni regolari e moderate hanno garantito alle viti un apporto idrico ottimale, assicurando uno sviluppo della maturazione molto uniforme. Fino alla fine di agosto tutto lasciava presagire un'annata eccezionale. I periodi di pioggia a settembre hanno poi richiesto un intervento rapido e una selezione accurata durante la vendemmia. Grazie al buono stato di salute delle uve e alla nostra esperienza, siamo comunque riusciti a ottenere vini di eccellente qualità. I vini bianchi dell'annata 2025 si presentano leggermente più corposi e strutturati rispetto al 2024, con frutta matura, mineralità decisa, bella tensione ed energia raffinata. L'alcol è ben integrato, i vini appaiono profondi, vivaci ed equilibrati.
Alla fine di agosto abbiamo potuto vendemmiare le nostre uve per il Tannenberg. La resa per ettaro è stata di 37 hl.

Vinificazione
Gli acini diraspati hanno macerato per dodici ore in pressa, per estrarre aromi e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta spontaneamente con lieviti indigeni in botti di legno. Durante l'affinamento di un anno sui lieviti fini, frutto e mineralità si sono fusi progressivamente in un'unità armoniosa.

Imbottigliamento
Sono state riempite 11.900 bottiglie e 226 magnum.

Valori analitici
Zuccheri residui: 1,3 g/l
Alcol: 13 % Vol.
Acidità: 5,7 g/l

Descrizione e abbinamenti
Giallo dorato brillante. Aromi delicati di pompelmo rosa e lime, sostenuti da una fresca mineralità con note di pietra bagnata e selce. Al palato è succoso e preciso, con frutta matura, acidità vivace e una freschezza quasi salina. Elegante e profondo, con grande tensione e un finale lungo, netto e minerale. Un Sauvignon Blanc di grande finezza, la cui forza risiede nel suo equilibrio e nel suo inconfondibile carattere minerale.
Maturità ottimale: dal 2027 al 2040
Temperatura di servizio: 8–10 °C. Per un piacere ottimale quando è ancora giovane, decantare e servire in bicchieri da Borgogna. Si abbina a crostacei e molluschi, pesce di mare alla griglia e carni bianche.

La nostra filosofia
Biodinamico
Respekt-BIODYN
Vegan

MANINCOR
39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, **T** +39 0471 960230, **F** +39 0471 960204, www.manincor.com