

**Vitigno:**

Souvignier Gris 63 %, Bronner 28 %, Muscaris 9 %

Posizione e terreno:

In alto sopra Merano, tra i 630 e i 730 metri sul livello del mare, ripido e sassoso, amorevolmente terrazzato. Terreno brullo su roccia granitica, esposto a sud con sole dalla mattina alla sera e freschi rovesci notturni.

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, sapori intensi, acidità croccante, alcol equilibrato. Le migliori condizioni per vini di lunga durata, con tensione e nervosismo.

Abbiamo potuto raccogliere le uve per l'Ebeneich alla fine di settembre. La resa per ettaro è stata di 30 ettolitri.

Vinificazione:

Pressatura a grappolo intero, estremamente delicata, con una resa in succo del 55%. La fermentazione avviene in botti di legno con lieviti propri dell'uva. L'aroma e il sapore si affinano durante la maturazione di 10 mesi sulle fecce fini.

Imbottigliamento:

3.980 bottiglie

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Alcol: 13 % vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,8 g/l

Descrizione e abbinamenti:

Giallo oro brillante e vivace nel bicchiere. Aromi fruttati di mela cotogna e prugne mirabelle, note minerali di pietra bagnata. Al palato è corposo e complesso, ma poi teso e con una mineralità salata.

Enjoy at optimum maturity from autumn 2023 to the end of 2030.

Darà il meglio di sé dall'autunno 2024 a fine 2030.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

Si abbina a piatti di pesce pregiato, molluschi e crostacei, ma anche a piatti vegetariani, in particolare agli asparagi, ed è perfetto anche con i formaggi aromatici.

Il nostro claim:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR