



Vitigno

Pinot Bianco

Posizione e terreno

Tenuta Lieben Aich a Terlano, vigna Eichhorn: micro-clima caldo, vigneto esposto a sud-ovest a 300 m slm, 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.

Fine settembre, abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà per il Eichhorn. La resa per ettaro era di 50 hl.

Vinificazione

L'uva diraspata è rimasta a macerare per otto 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 con i lieviti si sono affinati sia aroma che gusto.

Imbottigliamento

14.600 bottiglie standard e 225 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,7 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 5,8 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo brillante. Sentori di mela matura e fiori bianchi, sensazioni minerali come di calcare bagnato. Al palato sapido con vibrante acidità minerale, lungo finale con fruttato persistente.

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 ai piatti di pesce, a crostacei e frutti di mare, ai piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR