



Vitigno

Petit Manseng

Posizione e terreno

Vigneti posti in località "Mazzon" di Caldaro a 400 m sul livello del mare, collina esposta verso sud, posizione soleggiata e ventilata ideale per una vendemmia tardiva naturale. Caldo terreno detritico su depositi morenici di diverso tipo: dolomia, porfido, gneiss e granito dalla grana variabile: dal chicco di riso fino al sasso grande come un pugno.

Annata

Il 2021 è stato un anno relativamente tardivo. La vendemmia è iniziata il 13 settembre con il Sauvignon Blanc a Lieben Aich e si è conclusa il 20 ottobre con il Cabernet Sauvignon a Manincor. Il periodo di maturazione, in particolare, è stato caratterizzato da un tempo quasi perfetto, con giornate di sole e notti limpide in cui si è raffreddato a dovere. Quindi il 2021 è tutta una questione di equilibrio. Maturità fisiologica, maturazione degli zuccheri e acidità sono in equilibrio ottimale. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata.

Per il nostro vino dolce naturale le condizioni erano perfette, si instaurava muffa nobile infavata, cosicché abbiamo potuto raccogliere l'uva di Petit Manseng a metà febbraio con una concentrazione ottimale.

Vinificazione

Per pressare gli acini, che parevano sultanine, sono state necessarie otto ore. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. Dopo mesi di lenta fermentazione il vino si è fermato a 9° di alcol. Il rapporto alcol, zuccheri residui ed acidità è pressoché ideale.

Imbottigliamento

3.860 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 296 g/l

Alcol: 8,5 % Vol.

Acidità: 11,4 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso prevalgono gli aromi di mango, litchi e albicocche secche, con sentori eleganti, complessi e stratificati di miele e muffa nobile; al palato zuccheri e acidità sono in perfetto equilibrio.

Si presenta al meglio dal 2023 a fine 2032.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C

Si abbina ai dessert delicati, ottimo anche con i formaggi a fine pasto.

Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR