



### Vitigni

Chardonnay 92 %, Viognier 4 %, Sauvignon 4 %

### Posizione e terreno

La metà dell'uva proviene dalla tenuta Lieben Aich a Terlano, l'altra metà da Mazzon di Caldaro. Lieben Aich ha un microclima caldo, con vigneti esposti verso sud-ovest a 300 m s.l.m., terreno sabbioso, porfirico di origine vulcanica. Mazzon giace a 350 m sul livello del mare con ripidi pendii esposti verso sud e prolungato irraggiamento solare; caldo terreno sabbioso/argilloso e detritico su depositi morenici.

### 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.

Inizio settembre, abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà per il Sophie. La resa per ettaro era di 45 hl.

### Vinificazione

I grappoli diraspatis sono rimasti a macerare per quattro ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La pressatura è avvenuta assai lentamente e in modo delicato per favorire al massimo la finezza. La fermentazione ha avuto luogo in botti di legno in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. Durante i nove mesi dell'affinamento a contatto con i lieviti si sono esaltati sia aroma che gusto.

### Imbottigliamento

20.650 bottiglie standard e 452 magnum.

### Valori analitici

Zuccheri residui: 1,1 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,1 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Colore giallo brillante. Al naso sentori di albicocche, arance, fiori di acacia e di tiglio, poi prevalgono le sensazioni minerali come di pietra umida; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con note minerali persistenti.

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, volatili e piatti di pesce importanti; si accompagna ottimamente a formaggi aromatici ed erborinati.

### Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR