

KUNST.STÜCK

PINOT BIANCO DOC 2014

UVAGGIO: Pinot Bianco

ETÀ DELLE VITI: 25 anni

TEMPERATURA: 12 - 14 °C

CONSUMO: 2016 - 2030

RESA/ETTARO: 45 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 7,0 ‰

» Un fermo immagine nello scorrere del tempo. Un anelito si somma all'infinito respiro della natura che ci circonda e il susseguirsi delle stagioni accarezza i pendii riservati ai vigneti. Gli acini, come perle, racchiudono un tesoro che verrà svelato dalla mano dell'uomo e rinchiuso nuovamente, stavolta in una bottiglia. Resterà lì, in silenziosa attesa del momento in cui si alzerà il sipario e verrà il suo momento da protagonista, un assoluto, al centro della scena. E l'esperienza diventerà memoria, impresso ricordo nel cuore e nella mente: kunst.stück. «

ANNATA

L'annata 2014 è iniziata con un inverno molto mite e piovoso, con temperature decisamente sopra le medie stagionali, che hanno portato a metà Marzo ad un anticipato germogliamento di circa 3 settimane. Nonostante un inizio anomalo, l'anticipo di germogliamento è stato però perso durante i mesi estivi, particolarmente freschi e piovosi, che hanno imposto un forte impegno lavorativo ai nostri contadini. Durante la raccolta, iniziata la prima settimana di settembre, le temperature relativamente basse hanno comportato una maturazione lenta e prolungata. Le varietà bianche hanno notevolmente beneficiato delle basse temperature, regalando vini freschi, espressivi e salini caratterizzati da acidità minerale e sapida struttura.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva, in parte intera, in parte diraspata e totalmente macerata. Decantazione parziale, fermentazione spontanea del mosto non troppo limpido a temperatura controllata di 18 °C in botte grande di rovere francese, maturazione sulle fecce fini in botte grande di rovere francese da 30 hl per 12 mesi, filtrazione e imbottigliamento a fine febbraio.

VIGNETO

Vigneto collinare con esposizione est a 550 m sul livello del mare. Questo impianto ai piedi della Mendola ci ha regalato nell'annata 2014 le condizioni ottimali di maturazione, acidità e pH per dare origine ad un vino unico per equilibrio, eleganza e struttura. Una stagione particolarmente fresca con forti escursioni termiche combinate al terreno calcareo-porfirico donano a questo vino forte salinità e spiccata freschezza.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo brillante
- freschezza, eleganza e mineralità si mescolano a note saline, speziate e mature di macchia mediterranea, il tutto avvolto dalla dolcezza del legno
- acidità ben integrata, sapidità, frutto e lunga persistenza si rincorrono in un cerchio di sapori

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Lasciatevi accompagnare e consigliare dal vostro palato sbizzarendovi in ogni vostro capriccio.