

# KUNST.STÜCK

## VERNATSCH DOC 2023

**UVAGGIO:** Schiava

**ETÀ DELLE VITI:** 17 e 100 anni

**TEMPERATURA:** 13 – 15 °C

**CONSUMO:** 1 – 10 anni

**RESA/ETTARO:** 55 hl/ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**

guyot e pergola

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 5,0 g/l

Contiene solfiti



### ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura in linea con la media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha visto molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha permesso di ottenere una vendemmia di grande successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

### VINIFICAZIONE

La fermentazione sulle bucce avviene a 24 °C con una macerazione di 12 giorni. Successivamente, il vino svolge la fermentazione malolattica e affina per 10 mesi in serbatoi di acciaio inox sulle fecce fini.

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve di questo vino provengono da due vigneti: uno storico vigneto a pergola di oltre 100 anni situato a 280 metri di altitudine sulla sponda nord del Lago di Caldaro, e un impianto a Guyot di 17 anni, situato a 300 m a sud del lago. Entrambi sono esposti a sud e sud-est, offrendo condizioni ideali per la coltivazione del Vernatsch. Il terreno è composto da ghiaia calcarea argillosa, che trattiene il calore, con uno strato superficiale sabbioso.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il kunst.stück Vernatsch 2023 si presenta con un rosso rubino intenso e brillante, con riflessi granati. Al naso esprime un bouquet fruttato con ciliegie mature e piccoli frutti rossi, accompagnato da delicate sfumature speziate. Al palato si mostra strutturato e avvolgente, con una succosa nota fruttata. I tannini, setosi e ben integrati donano profondità e lunghezza. Il finale è complesso e persistente.

### ABBINAMENTI

Grazie alla sua versatilità, questo Vernatsch è il compagno ideale per numerosi piatti. Si abbina perfettamente ai piatti tipici altoatesini, come gli Schlutzkrופן con burro e Parmigiano. È inoltre un'ottima scelta per la cucina italiana, come il classico Risotto alla Milanese. La sua elegante struttura tannica lo rende perfetto anche con carni bianche e piatti a base di pesce.