

QUINTESSENZ

PINOT BIANCO DOC 2021

UVAGGIO: Pinot Bianco

ETÀ DELLE VITI: 15 – 30 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2023 – 2035

RESA/ETTARO: 45 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 6,3 g/l

Contiene solfiti

» La memoria indugia su mitologia di ninfe, di grazia e freschezza di acque. Un invito a tuffarsi nella purezza cristallina di felici ricordi e perdervisi sorridendo. «

ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

VINIFICAZIONE

Pigiatura estremamente lenta delle uve intere, fermentazione spontanea „guidata“, partenza spontanea e conclusione con lievito selezionato, del mosto ad alta torbidità in botti grandi di rovere. Maturazione in legno per 10 mesi ed ulteriori 4 mesi in acciaio sulle fecce fini con bâtonnage continuo.

VIGNETO

I vigneti giacciono a 550-600 m s.l.m. a St. Nikolaus e sono rivolti verso Est. Il terreno è in prevalenza calcareo con conoidi di origine glaciale, spezzoni di roccia dolomitica. Terreni sciolti e ben aerati che vanno dal neutro al basico.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino luminoso con riflessi verde chiaro
- ampio bouquet con note di frutta e sfumature di erbe; mela gialla fresca, melone melata, essiccata di camomilla e note di grafite
- al palato è armonioso con finale salato, consistenza cremosa e acidità croccante; piacevole retrogusto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Splendido con una zuppa di pesce, Risotto alle erbe, pesce e pollame grigliato.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2016: 94 p., 2017: 93 p., 2018: 95+ p., 2019: 94 p., 2020: 93 p.

JAMES SUCKLING – 2016: 93 p., 2017: 93 p., 2018: 92 p., 2019: 93 p., 2020: 93 p.

DECANTER – 2019: 94 p., 2020: 91 p.

VINOUS – 2016: 91 p., 2017: 93 p.

DOCTOR WINE – 2020. FACCINO 95 p.

GARDINI NOTES – 2018: 94 p., 2019: 92 p., 2020: 93+ p.,

GAMBERO ROSSO – 2016: 2 Bicchieri Rossi, 2017: 3 Bicchieri, 2018: 2 Bicchieri Rossi

SLOW WINE – 2016: Grande Vino

BIBENDA – 2016: 5 Grappoli, 2017: 4 Grappoli, 2018: 4 Grappoli, 2019: 4 Grappoli,

FALSTAFF – 2016: 92 p., 2017: 94 p., 2018: 92 p.; 2019: 92 p., 2020: 92 p.