



# Tröpfltalhof

## Garnellen 2016 *Anphora*

### Varietà:

Ceppi di una età compresa tra 15-30 anni della varietà Sauvignon Blanc provenienti da diverse selezioni.

### Descrizione:

Di un bel giallo paglierino intenso con riflessi dorati, il vino sviluppa un bouquet affascinante ed articolato. Note di fiori gialli, cedro, zenzero, albicocca, erbe aromatiche e pepe bianco nonché accenni balsamici e minerali si susseguono ed intrecciano regalando una lunga progressione nel calice. Al palato è persistente, di corpo, succoso: ritornano i frutti, le erbe e le spezie che si esprimono con intensità e ritrovano equilibrio grazie ad una spiccata sapidità, una giusta freschezza e una dolce astringenza finale regalata da una setosa e delicata trama tannica.

### il terreno:

La nostra vigna di casa si estende a 500 m s.l.m. con un suolo impreziosito da abbondante scheletro misto di porfido vulcanico e Calcare dolomitico. Frutto di un inteso lavoro biodinamico l'apezzamento gode di una biodiversità enorme ed enorme.

### Raccolta:

Il raccolto avviene a mano. Ogni grappolo viene esaminato e solo quelli maturi e giallo oro concludono il loro percorso nelle anfore.

### Vinificazione:

La fermentazione avviene in anfore di terracotta sulle bucce ed è spontanea grazie ai lieviti indigeni. Solo in primavera il vino viene tolto dalle bucce. Prosegue l'affinamento sempre in anfora sulle fecce fini per altri 14 mesi e senza aggiunta di solfiti fino a poco prima dell'imbottigliamento, sviluppando così una naturale stabilità che gli regala una bella potenzialità di invecchiamento.

### Raccomandazioni:

Ottimo da bere a partire da inizio 2020 fino al 2025 ma, se ben conservato, può andare sicuramente oltre regalando un'affascinante evoluzione nel tempo. Servirlo a una temperatura di 13--15°C in calici larghi. Ideale come momento culminate di un banchetto ma anche da solo come vini da "meditazione", per apprezzarne al meglio la ricca complessità e la lunghissima evoluzione nel calice.

