



Vitigni

Pinot Bianco 55 %, Chardonnay 30 %, Sauvignon Blanc 15 % (Terlaner DOC)

Posizione e terreno

Due terzi dell'uva provengono dalla tenuta Lieben Aich a Terlano e l'altro terzo dai vigneti siti nei pressi di Castel Campan. Lieben Aich è un vigneto dal microclima caldo, esposto a sud-ovest, a 300 m slm e con terreno sabbioso, porfirico di origine vulcanica.

Campan invece ha un microclima fresco, esposizione est e si trova a più di 500 m slm, il terreno è argilloso calcareo da depositi morenici.

Annata

Nel 2019 la natura non ci ha regalato grandi quantità ma ci ha ricompensati con alta, in parte eccelsa qualità. Il germogliamento era precoce, ma un aprile e soprattutto maggio freddo e piovoso ha ritardato la vegetazione in tal modo, che alla fine è diventata un'annata tardiva. Un periodo di maturazione lungo in combinazione con un autunno d'oro hanno creato i presupposti per una grande annata. Sia a Terlano che a Campan abbiamo potuto aspettare il momento ottimale per la raccolta. Sanità e maturazione erano perfetti e con 48 hl la resa per ettaro era perfettamente in linea.

Vinificazione

I grappoli diraspatis sono rimasti a macerare per sei ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, spontanea senza aggiunta di lieviti. Durante i nove mesi dell'affinamento a contatto con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

Imbottigliamento

55.000 bottiglie ad aprile 2020

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,8 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,4 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo intenso con riflessi verdognoli. Profumo fresco di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza.

Darà il meglio di sé dall'estate 2020 a fine 2026.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Si abbina bene ad antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni bianche.



MANINCOR