



Tröpfltalhof

Informazioni sul vino

LeViogn 2018



Varietà:

Ceppi di 18 anni della varietà Viognier di una selezione massale sudfrancese. Il 2018 ha un piccolo saldo (15 %) di Sauvignon Blanc, proveniente dalla nostra vigna di ca. 25 anni situata attorno al nostro Maso.

Descrizione:

Il vino si presenta con un bel giallo paglierino. Naso complesso e affascinante in cui si intrecciano sentori di erbe di montagna ed aromatiche, frutta tropicale (mango, papaia) ed agrumi, ma anche sfumature di albicocca, spezie e note minerali.

Al palato il sorso è pieno, ricco, intenso, ben bilanciato, stupisce con una intensa finezza minerale. Lungo il finale e bella evoluzione nel bicchiere.

il terreno:

La vigna si estende su una terrazza a 300 m slm con esposizione sud est e vista lago. Il terreno si compone di ghiaie dolomitici ed è segnato da un vivificante lavoro con compost biodinamico.

il raccolto:

La raccolta dell'uva avviene nel mese di ottobre quando i grappoli sono di un bel colore giallo dorato. La vendemmia è fatta a mano.

Vinificazione:

Dopo la pressatura dell'uva e un breve periodo di macerazione la fermentazione avviene direttamente in botti di legno di rovere di 13 hl. La fermentazione avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni senza controllo di temperatura. Il vino rimane per nove mesi sulle fecce prima di essere imbottigliato. Come tutti i nostri vini entra in bottiglia senza filtrazione. Inoltre in nessuna fase usiamo solfiti, salvo all'imbottigliamento ma in quantità minimali.

Raccomandazioni

Darà il meglio di sé a partire da inizio 2020 fino al 2024
Servire a 12-14°C



demeter

Bioweinhof tenuta — Ferienwohnungen appartementi

Tröpfltalhof — Fam. Dichristin — Garnellenweg 17 — 39052 Kaltern — Südtirol/Italy Tel/Fax 0039/0471/96 41 26 — info@bioweinhof.it — www.bioweinhof.it