



Tröpftalhof

Informazioni sul vino:

Garnellen 2014 *Anphora*

Varietà:

Cepi di una età compresa tra 25 - 15 anni della varietà Sauvignon Blanc provenienti da selezioni diversi.

Descrizione:

Il vino si presenta con un giallo dorato. Una composizione di frutti come albicocca e cotogno e note di erbe dominano la sua elegante e complessa fragranza. Al palato si presenta con un enorme complessità di frutti e spezie come pepe bianco e pietra focaia, con una dolce astringenza al finale.

il terreno:

La nostra vigna di casa si estende a 500 m s.l.m. composto da marna di porfido vulcanico e Dolomite calcareo. Frutto da un intenso lavoro biodinamico l'appezzamento gode di una biodiversità enorme.

Raccolta:

Il raccolto avviene a mano. Per le avversità della annata 2014 la selezione a richiesta enormi sforzi per riempire due Anfore su quasi un ettaro

Vinificazione:

La fermentazione avviene in anfore di terracotta sulle bucce e spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Solo in primavera il vino viene tolto dalle bucce. Durante l'affinamento sempre in anfora sulle fecce fine per altri 14 mesi e senza aggiunta di solfiti fino a poco prima del imbottigliamento, sviluppa la sua naturale stabilità che li regala un bella potenzialità di invecchiamento

Raccomandazioni:

Ottimo da bere a partire da fine 2016 fino al 2020 stagionatura senz'altro fino al 2022. Servirlo a una temperatura di 14--16°C in calici larghi. Ideale come momento culminate di un banchetto o come vini da "meditazione"

