



Tröpfthalhof

Informazioni sul vino

LeViogn 2016



Varietà:

ceppi di 15 anni della varietà Viognier di una selezione massale sudfrancese

Descrizione:

il vino si presenta con un luminoso giallo chiaro. Frutti maturi abbinati a aromi floreali dominano la sua dolce fragranza. Al palato ricorda aromi di albicocca e pesche bianche e nel finale stupisce con una intensa finezza minerale.

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 a color giallo dorato avviene a mano. La resa per ettaro è di 45 hl.

Vinificazione:

l'uva viene pressata dopo una breve macerazione e di seguito direttamente messa in botti di legno di rovere di 13 hl. la fermentazione avviene spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Il vino matura sulle fecce fine per nove mesi senza aggiunta di solfiti fino a poco prima del imbottigliamento.

Lagerfähigkeit:

darà il meglio di se a partire dal estate 2017 bis 2020



demeter