



Tröpftalhof

Garnellen 2017 *Anphora*

Varietà:

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

Descrizione:

Dal colore giallo paglierino intenso e sfumature dorate, il vino presenta un bouquet affascinante. Sentori di fiori di fieno fresco, agrumi e frutta a polpa gialla, zenzero, erbe aromatiche e pepe bianco, oltre a note balsamiche e minerali, conferiscono al vino uno sviluppo lungo e imponente nel bicchiere. Al palato è corposo, succoso e di lunga persistenza; le note fruttate e aromatiche si ritrovano in un'armoniosa intensità. Il vino è rotondo con una spiccata sapidità, una freschezza ben integrata ed 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 impregniato da abbondante scheletro misto di porfido vulcanico e Calcarea dolomitico. Frutto di un inteso lavoro biodinamico l'apezzamento gode di una biodiversità 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 2022 fino al 2027 ma, se ben conservato, può andare sicuramente oltre regalando un'affascinante evoluzione nel tempo. Servirlo a una temperatura di 14--16°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.

