



Tröpfthalhof

Informazioni sul vino

Le Viogn 2020



Varietà:

Ceppi di quasi 20 anni della varietà Viognier di una selezione massale sudfrancese. Il 2020 ha un piccolo saldo (15 %) di Sauvignon Blanc, proveniente dalla nostra vigna di quasi 30 anni situata attorno al nostro Maso.

Descrizione:

Il vino si presenta con un bel giallo paglierino. Naso complesso e affascinante caratterizzato da una trama iodata e quasi "rocciosa" su cui si intrecciano sentori di albicocca, agrumi e note vegetali che ricordano erbe di montagna ed aromatiche. Poi ancora leggeri sentori speziati di pepe ed anice stellato e sfumature più dolci di miele d'acacia. Al palato il sorso è pieno, ricco, intenso, ben bilanciato, e stupisce con una intensa sapidità e 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 è ricco di ghiaie dolomitiche ed è segnato da un vivificante lavoro con compost biodinamico.

il raccolto:

La raccolta dell'uva avviene tra fine settembre ed inizio ottobre quando i grappoli sono di un bel colore giallo dorato. La vendemmia è fatta a mano.

Vinificazione:

Dopo la pressatura dell'uva 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 2022 fino al 2026
Servire a 12-14°C. Ottimo con verdure, carni bianche, pesce e frutti di mare, cucina speziata.



demeter

Bioweinof tenuta — Ferienwohnungen appartementi

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