



Tröpftalhof

Informazioni sul vino

LeViogn 2022

Varietà:

Ceppi di circa 20 anni della varietà Viognier di una selezione massale sudfrancese. Anche il 2022 ha un piccolo saldo (15 %) di Sauvignon Blanc,

Descrizione:

Il vino si presenta con un bel giallo paglierino. Naso complesso e affascinante caratterizzato da una trama salmastra da cui si stagliano ed intrecciano sentori di frutti e fiori gialli, note vegetali di erbe di montagna ed aromatiche. Poi ancora leggeri sentori speziati e sfumature agrumate.

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 nobili 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 fine 2023 fino al 2028
Servire a 12-14°C. Ottimo con verdure, carni bianche, pesce e frutti di mare (ostriche!), cucina speziata.



demeter