

L'identità

soleggiato speziato alpino

Eichberg - Südtiroler Eisaktaler Grüner Veltliner

Vitigno: Grüner Veltliner 100%

Forma di allevamento: pergola e spalliera (guyot)

La posizione e le sue caratteristiche: Le uve Grüner Veltliner per questo vino provengono dalla tenuta Hemberg di Campodazzo all'inizio della Valle Isarco. I ripidi impianti terrazzati viziati dal sole e il sostanzioso terreno limo ghiaioso a 400 – 600 m di altitudine donano al vino il suo aroma intenso e inconfondibile.

Vinificazione: L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura. Dopo l'accurata diraspatura dell'uva e un primo periodo di macerazione a freddo, si procede a pigiatura soffice del mosto. La temperatura del mosto viene regolata a ca. 17°C, dopodiché può iniziare la fermentazione. Dopo circa due settimane si effettua la prima svinatura. I mesi seguenti il vino rimane in acciaio a fermentare sui lieviti frequentemente rimestati. Verso giugno dell'anno successivo il vino viene imbottigliato per essere poi commercializzato a partire da settembre.

Scheda tecnica: Il Veltliner seduce con il suo bouquet dagli aromi straordinari, unici.

Colore: giallo luminoso tra il verdognolo e il paglierino.

Profumo: vino bianco fruttato discreto con bouquet gradevolmente intenso; ricorda il pepe bianco.

Sapore: corposo con gusto finemente fruttato e note lievemente pepate; acidità fresca e vivace; spiccata mineralità.

Accostamenti: formaggi molli, antipasti di pesce, carne bollita o alla griglia.

Temperatura di servizio: 12 - 15 °C



Klaus Lentsch

WEINGUT TENUTA