

Vin de la Neu 2013

Denominazione: Johanniter Igt Vigneti delle Dolomiti

Vitigni: Johanniter 100%

Il territorio: Val di non

Collocazione geografica: Coredò particella 209

Altitudine: 832 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Tipologia di terreno: Dolomia

Sistema di allevamento: Alberello

Anno di impianto: 2012

Densità di impianto: 16.600 viti/Ha

Resa: 50 hl/ha

Sesto d'impianto: 1.00 m x 0.60 m

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette da 10 kg effettuata il 12 ottobre 2013

Vinificazione: pressatura soffice seguita da chiarifica statica

Fermentazione: In barrique di rovere francese da 225 lt

Temperatura di fermentazione: 18°C

Durata della fermentazione: 12 giorni

Fermentazione malolattica: totale

Affinamento: 10 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt seguita da 6 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Bottiglie prodotte: 300

Dati analitici

Grado alcolico: 12.95 % Vol

Acidità totale: 7,20 g/l

Zuccheri residui: 1.00 g/l

Acidità volatile: 0,32 g/l

pH: 3.12

Note degustative

Vista: Il vino è limpido, brillante e si presenta di colore giallo limone con riflessi tendenti al verde.

Naso: L'intensità dei profumi è elevata ma mai sfacciata. Si riconoscono sentori di agrumi e si percepiscono caratteristiche erbacee di fieno tagliato, e di fiori bianchi.

Palato: Il vino è secco caratterizzato da un'elevata acidità che garantisce dinamicità e facilità di beva rendendo il vino snello e vibrante allo stesso tempo. Gli aromi percepiti al naso si ritrovano in bocca. Il vino è sapido e il finale è decisamente minerale.



Caratteristiche dell'annata

Il numero di grappoli si presenta ideale e non eccessivo. Una primavera fresca e piovosa ha ritardato di qualche giorno la fioritura spostando così di almeno una settimana la teorica epoca di vendemmia.

Un'estate ideale, calda ma mai torrida, ha permesso alle uve di invaiare in modo uniforme e veloce. I grappoli sono radi e ben posizionati e non si rendono necessari diradamenti, se non in qualche zona più vigorosa rispetto alla media.

Arriviamo al 12 ottobre quando, sotto una fitta nevicata, vendemmiamo e battezziamo il "primo" Vin de la Neu.

