

## Vin de la Neu 2017

*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 la mattina del 10 ottobre 2017

*Vinificazione:* pressatura soffice seguita da chiarifica statica in vasche di cemento non vetrificato

*Fermentazione:* In barrique di rovere francese da 225 lt

*Temperatura di fermentazione:* 16°C

*Durata della fermentazione:* 22 giorni

*Fermentazione malolattica:* sì totale

*Affinamento:* 11 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt seguita da 14 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

*Bottiglie prodotte:* 518 bottiglie e 30 magnum

### Dati analitici

*Grado alcolico:* 12.50 % Vol

*Acidità totale:* 6,80 g/l

*Zuccheri residui:* 1.30 g/l

*Acidità volatile:* 0,45 g/l

*pH* 3.25

### 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

Annata di luce.

Caratterizzata da un clima equilibrato e tendenzialmente asciutto per la zona. Le temperature non sono mai state eccessivamente alte e le uve, debitamente sfogliate in fioritura, sono maturate grazie alla notevole luminosità della stagione.

Il mosto, da subito pulito e ricco organoletticamente, ha fermentato a lungo in barriques dando origine ad un vino di elevata complessità.

