

## Vin de la Neu 2014

*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 22 ottobre 2014

*Vinificazione:* pressatura soffice seguita da chiarifica statica

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

*Temperatura di fermentazione:* 18°C

*Durata della fermentazione:* 14 giorni

*Fermentazione malolattica:* parziale

*Affinamento:* 10 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt e 110 lt seguita da 6 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

*Bottiglie prodotte:* 440

### Dati analitici

*Grado alcolico:* 12.96 % Vol

*Acidità totale:* 6,71 g/l

*Zuccheri residui:* 1.00 g/l

*Acidità volatile:* 0,39 g/l

*pH:* 3.21

### 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 fresca e piovosa sia durante la primavera, dove la presenza di precipitazioni è usuale, sia durante l'estate, dove solitamente sono più rare.

Fondamentale è stata la gestione della chioma e dell'apparato fogliare: un'attenta sfogliatura ha permesso ai grappoli di asciugarsi sempre velocemente grazie ai venti delle Dolomiti e di giungere a maturazione anche se con 10 giorni di ritardo rispetto alla prima vendemmia. Il vitigno ha dimostrato di tollerare le malattie anche durante le annate più difficili e di riuscire ad ottenere uve dalle ottime caratteristiche chimico-organolettiche.

