

Vin de la Neu 2016

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 15 ottobre 2016

Vinificazione: pressatura soffice seguita da chiarifica statica

Fermentazione: In barrique di rovere francese da 225 lt

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata della fermentazione: 18 giorni

Fermentazione malolattica: sì totale

Affinamento: 10 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt seguita da 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Bottiglie prodotte: 444 bottiglie e 30 magnum

Dati analitici

Grado alcolico: 12.70 % Vol

Acidità totale: 6,90 g/l

Zuccheri residui: 1.20 g/l

Acidità volatile: 0,40 g/l

pH 3.20

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

Una delle migliori annate dell'ultima decade.

La classica annata "normale" che riesce a donare alle piante e alle uve un equilibrio ideale per la produzione di grandi vini dal potenziale evolutivo importante.

I grappoli sono arrivati alla perfetta maturazione lentamente e in modo graduale. La raccolta, ad ottobre inoltrato, ha permesso di preservare tutto il corredo aromatico grazie alle notti fredde dove la temperatura è scesa sotto i 10°C.

