

Epokale

LE SELEZIONI

Un vitigno che amiamo, radicato da sempre sul nostro territorio.

La continua ricerca di tutte le sue potenzialità ci ha spinto a realizzare un vino unico nel suo genere: Epokale.



DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

ANNATA

2012

Descrizione annata

Una primavera anticipata con temperature molto miti ha favorito l'avvio della fase vegetativa con notevole anticipo. Settimane fresche hanno caratterizzato aprile, mentre in estate si è avuto un ottimo equilibrio tra sole e piogge. Un'ondata di caldo nella fine di agosto ha provocato una riduzione della resa.

La vendemmia dell'uva bianca e del Pinot Nero all'inizio di settembre ha regalato grappoli in ottima salute e dalla gradevole acidità.

Si prospetta una grande annata con note olfattive intense e potenzialità eccezionali. Verso la fine del mese il sole si è presentato sempre più raramente, le uve rosse hanno approfittato pienamente dei raggi caldi. I vini rossi sono decisamente fruttati, armonici e presentano con fine eleganza le caratteristiche tipiche del proprio vitigno.



VITIGNO

Gewürztraminer

RESA

29 hl/ha

VIGNETI

due vigneti vicino al Maso Nussbaumer

Altitudine: 420 - 440 m

Terreno: ghiaia calcarea e argilla, con sottofondo di roccia di porfido.

Età delle viti: tra i più vecchi guyot della varietà, da oltre 20 anni a quasi 30 anni.

Esposizione collina: Sud-Est

Clima: forti escursioni termiche dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne

Vinificazione

Uva raccolta a mano, con attenzione su ogni singolo chicco, riposta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Dopo la diraspatura e la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto a temperatura bassa, segue pressatura soffice. Fermentazione lenta a temperatura controllata di 18°C per oltre quattro settimane, a cui segue un raffreddamento a 5°C per 10 giorni. Successivamente travaso in un altro piccolo contenitore d'acciaio dove rimane a contatto con i lieviti per altri otto mesi con sfeccatura del mosto per sedimentazione naturale.

AFFINAMENTO

In piccoli contenitori d'acciaio, a contatto continuo con i lieviti per otto mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino è stato portato nella miniera di Monteneve, in Val Ridanna, ad oltre 2000 metri di quota. Qui è stato stoccato per circa sei anni al buio, a 4 chilometri dall'imbocco della galleria e una profondità di 450 metri sotto la montagna. La temperatura di 11° e l'umidità del 90% sono costanti per tutto l'anno, la pressione atmosferica pari a quella esterna.

EPOCA VENDEMMIA

fine ottobre

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.200

Note di degustazione



ALLA VISTA

giallo dorato.



AL NASO

Profumi: intensi e inebrianti, con note varietali di rose, lavanda, frutta esotica gialla matura, anguria, mango, maracuja, litchi che lasciano ben presto spazio ad un importante profilo speziato con note di chiodi di garofano, salvia, zenzero, zafferano, cannella e noce moscata.



IN BOCCA

vino di immensa profondità e struttura. Potente, ma allo stesso tempo elegante e leggiadro, decisa mineralità, succoso e speziato e profondo. Il generoso residuo zuccherino trova il bilanciamento in una decisa freschezza, per regalare una perfetta armonia. Lunga persistenza.

Affinamento

si accompagna ai classici dessert alpini e della montagna, come il Milchmuß, il Kaiserschmarrn, lo strudel di mele o di albicocca e la torta di prugne: dolci mai stucchevoli, accomunati da una nota di freschezza. Ottimo anche abbinato a piatti salati, in particolare preparati con componenti speziati e dolci, come il Cervo con spezie alpine, pera e marmellata di mirtillo rosso. Si accompagna a formaggi cremosi a crosta lavata, come Romadur, Appenzeller o Taleggio.



Temperatura di servizio

12-14° C

Zuccheri residui

23 g/l

Acidità totale

4,5 g/l

Cont. alcolico

13,8 % vol

Invecchiamento

10 - 20 anni

Formati

0,75 l