



BARON LONGO

LIEBENSTEIN

Pinot Blanc & Chardonnay Cuvée 2015
Alto Adige D.O.C.

VITIGNO Chardonnay e Pinot Bianco, rappresentativi del territorio della Bassa Atesina; la cuvée si contraddistingue per il suo carattere fruttato con note esotiche.

TERRENO Le viti crescono su terreni detritici calcarei, argillosi e porfirici a un'altitudine di circa 250 m, maturano in un microclima mediterraneo mite e vengono attentamente curate e vendemmiate a mano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Il sistema a spalliera o Guyot consente una buona gestione della chioma, esponendo ai raggi solari anche i grappoli posizionati più in basso e favorendo così la maturazione fenolica. Una potatura accurata consente di ottenere 60 hl/ha, a fronte di circa 5000 grappoli/ha, una quantità nettamente inferiore rispetto a quella prevista dal disciplinare D.O.C. che dà origine a una forte concentrazione aromatica.

VINIFICAZIONE La fermentazione avviene spontaneamente, a temperatura controllata, in botti di legno tonneau e barrique. Invecchiamento su lieviti integrali e degradazione biologica degli acidi su fecce fini. Successivamente, breve maturazione in bottiglia.

VALORI ANALITICI Alcol 13,5% vol, acidità totale 4,8 g/l, residuo zuccherino 1,6 g/l. Un vino secco in cui le note fruttate risultano comunque ben conservate grazie all'acidità moderata.

MATURAZIONE Il vino raggiunge una maturità armoniosa dopo un invecchiamento di quasi due anni, ma, in condizioni ideali, ha un potenziale di circa 10 anni.

DEGUSTAZIONE Il vino è cristallino e lievemente dorato e, dato il contenuto alcolico, presenta archetti ben definiti sulle pareti del bicchiere. Al naso è fruttato, con note esotiche che si sviluppano in bocca, un buon bouquet e un retrogusto persistente.

ABBINAMENTI Pesce ai ferri, carne d'agnello grigliata, fagiano con funghi e formaggi saporiti a pasta dura o altoatesini di montagna. Grazie alla sua ricchezza gustativa, è ottimo anche come vino da contemplazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C per un pieno sviluppo degli aromi

