

# JULIAN ORANGE

**Origine:** All'Istituto Nazionale di Freiburg (D) nel 1975 si incominciava a captare il valore dell' incrocio BRONNER (Seyve-Villard 5-276 x (Riesling x Pinot Grigio)) e (Zarya Severa x Saint Laurent). Il vitigno non necessita trattamenti antiparassiti in quanto naturalmente resistente a Oidio e Peronospora.

**Caratteristiche del vitigno (Terroir):** Le caratteristiche della specie Bronner sono affini a quelle del Riesling e Pinot Bianco. Questa vite predilige terreni argillosi e umidi. Il nostro "Julian" matura nel vigneto „Lavardi“ a Caldaro ad un'altitudine di 450mt. Condizioni particolarmente favorevoli per ottenere vini bianchi intensamente aromatici. Le viti sono state piantate nell'anno 2003. Da allora non sono stati effettuati trattamenti fitosanitari.

**Sviluppo:** Vigoroso e con portamento eretto

**Resa:** Visto il gran numero di grappoli, di dimensione Media, si rende necessario diradare con decisione. Per migliorare la qualità del vino, il carico della vite non deve superare 1,5 chilogrammi a pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale.

**Maturazione:** Una settimana dopo il Pinot Bianco. La vendemmia ha inizio dalla fine di settembre fino i primi giorni di ottobre.

**Tenore zuccherino a maturazione:** 18,5° - 19,5° Babo

**Descrizione:** vino bianco macerato (orange wine) decisamente aromatico, leggermente tannico, salino. Adatto a medio-lungo invecchiamento. Un bouquet armonioso con tannini sabbiosi, elegante, morbido e forte, con un carattere deciso. Un vino per un grande bicchiere: tempo, dare e prendere. Elegante nota minerale e una vivace nota acidula nel finale. È di lunghissima persistenza nel palato. Il vino è concentrato, abbondante ed ha una struttura complessa. Intenso e pieno al palato con un' elegante nota minerale e una vivace nota acidula nel finale. È di lunghissima persistenza nel palato.

Abbinamenti consigliati: si accompagna ottimamente a piatti a base di pesce, carni bianche e la cucina asiatica. Si apprezza anche come vino da aperitivo.

**Temperatura di servizio:** si consiglia di servire il vino a 15°, può contenere un leggero residuo.

**Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:** BIKO IT BIO 001 BZ

**Weingut Lieselehof** - Kardatscherweg 6, Kaltern am See  
Tel +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com



LIESELEHOF

