JULIAN ORANGE

LIESELEHOF

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 effetuati 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 aperativo.

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

INVECCIAMENTO: fino a 10 anni

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:
Bio Garantie Srl IT-BIO-001-BZ

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