



Sankt Laurent 2019

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

La qualità di vino rosso più caratteristica dell'Austria. Josef Umathum, pioniere della viticoltura naturale nel Burgenland, è molto affezionato a questo vitigno. La suadente nota fruttata del St. Laurent lo rende paragonabile a un buon Pinot. Di colore rosso rubino brillante, al naso frutta scura che ricorda le more, al palato struttura ferma ricca di frutta a bacca scura con un finale speziato e minerale.

Produttore	Weingut Umathum
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Classificazione	QW
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Sankt Laurent
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	404769
Adatto a	Pasta, Agnello, Selvaggina, Funghi
Valutazioni	Robert Parker 91/100



Vinificazione

"La fermentazione avviene sulle bucce al fine di eliminare i pigmenti rossi e l'acido tannico (tannino); dopo circa 2 settimane, il vino giovane viene trasferito in botti di legno per smorzare l'acidità in modo biologico (fermentazione malolattica). Il vino viene poi affinato per oltre un anno in grandi botti di rovere, in modo da raggiungere la stabilità e la maturità necessarie all'imbottigliamento."

Terroir





"Frauenkirchen e dintorni. Sottosuolo ghiaioso e sabbioso; terreno a ciottoli con un'alta percentuale di quarzo, terriccio leggero e permeabile, caldo. Il terreno caratterizza questo vino in termini di profumo, aromaticità e gusto. La cura del terreno nel vigneto risulta elaborata e difficile, pertanto il vitigno è coltivato soltanto su piccola scala."

Storia

La tenuta di Josef Umathum si trova accanto all'imponente basilica di Frauenkirchen, vicinissima al lago di Neusiedl. La coppia si attiene fedelmente ai principi dell'agricoltura biodinamica secondo gli insegnamenti di Rudolf Steiner: «La terra inizia il racconto, il vino lo conclude. I capitoli di questa storia di creazione raccontano di un'attenta cura del terreno, di rispetto degli organismi ausiliari e di conservazione di una biodiversità impressionante, che è necessario tutelare. Nelle complesse modalità d'espressione dei nostri vini si ritrovano queste caratteristiche. La sensibilità nasce dall'attenzione».

