



Blaufränkisch 2016

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Colore rosso rubino nel calice. Al naso sprigiona un profumo di pepe verde con un tocco di melograno e menta, note delicate di grafite. Al palato molto equilibrato con note di ribes nero, speziato e corposo con un lungo finale morbido.

Produttore	Weingut Umathum
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Classificazione	QW
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Blaufränkisch
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	405866
Adatto a	Brasati, Manzo, Pesce, Selvaggina



Vinificazione

La fermentazione avviene con le bucce per eliminare i pigmenti rossi e il tannino. Dopo circa 3 settimane, il vino giovane viene trasferito in botti di legno e la degradazione biologica degli acidi viene completata. In seguito, il vino matura per due inverni in vecchie botti di rovere per acquisire stabilità.

Terroir

Calcere conchigliifero chiaro, terreno argilloso con una piccola percentuale di scisto.

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».

