

IGT MITTERBERG 2024

Gloria Dei

Dal nome di una delle più diffuse e amate varietà di rosa gialla, questo vino bianco è una cuvée di Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, e Riesling, vitigni coltivati in Alto Adige da più di 100 anni. In situazioni favorevoli danno vita a vini bianchi fruttati, leggermente aromatici, che dopo alcuni anni di maturazione sviluppano sensori minerali.

Le uve per questa cuvée provengono dal vigneto Rosarium di Marlengo, una zona caratterizzata da terreni morenici a medio impasto, leggermente sabbiosi, che si riscaldano rapidamente in primavera.



Vitigno: Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Riesling



Resa: 80 hl/ha



Maturità: 3 – 6 anni



Alcool: 13 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 12°C



Affinamento: vasche d'acciaio



Consigliato con: aperitivi, antipasti, piatti estivi leggeri, carpaccio di pomodoro, piatti leggeri di pesce e carne bianca



Acidità: 6g/l
Zucchero residuo: 1,5g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Il Pinot Bianco lo rende al Gloria Dei strutturato e corposo, il Sauvignon conferisce l'aroma speziato, mentre il Riesling gli dà un tocco di freschezza.

VINIFICAZIONE

Per la nostra cuvée, ogni varietà di uva viene raccolta separatamente e al momento opportuno. Il mosto d'uva viene pressato e sedimentato. La fermentazione alcolica viene poi avviata in vasche d'acciaio. Inoltre, una piccola percentuale è invecchiata in legno usato. Questo è seguito da un invecchiamento in serbatoi di acciaio inox/legno sulle fecce fini per 7 mesi.