

# Julian 2015



**Vitigno:**  
Riesling

**Vigneto:**

Si trova all'imbocco della val Pusteria ad un'altitudine di 800 metri s.l.m., è una tra le vigne più a nord d'Italia e anche una delle più ripide, su un terreno con pendenza media del 70%. Le viti sono state piantate nel 2013, il primo raccolto si è avuto nel 2015. L'uva delle 7.300 giovani viti che occupano un'area di 9.000 mq ha portato ad una prima resa di ben 1.800 bottiglie. Il vigneto è caratterizzato da una privilegiata esposizione al sole, dalla forte pendenza del terreno, dalla fresca brezza estiva che regolarmente giunge dalla Val Pusteria, e da un suolo ghiaioso e arenoso costituito da sedimenti ricchi di detriti granitici risalenti all'era glaciale.

**Annata:**

Il 2015 è stata un'annata assai buona iniziata con una primavera fresca e piovosa favorevole al diradamento naturale dei grappoli con conseguente riduzione della resa e a tutto vantaggio di una migliore qualità. Un autunno caldo protrattosi oltre la media ha poi permesso di vendemmiare, il 17 ottobre, un'uva sana e perfettamente matura.

**Vinificazione:**

L'uva ritenuta adatta per essere vinificata viene pressata in maniera soffice, quindi delicatamente torchiata insieme ai raspi. Dopo l'avvenuta chiarificazione del mosto mediante sedimentazione naturale delle sostanze torbide in sospensione, inizia la fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio. Per il successivo affinamento il vino viene stoccato per 8 mesi in botti d'acciaio e poi lasciato riposare in bottiglia per altri 4 mesi.

**Imbottigliamento:**

L'imbottigliamento è stato effettuato nell'agosto 2016, la consegna è iniziata nel dicembre successivo.

**Dati:**

Grado alcolico: 11,50 %  
Zucchero residuo: 5,8 g/l  
Tenore di acidità: 7,6 g/l

**Descrizione e abbinamenti:**

Pesca bianca, albicocca e agrumi dominano al naso, in bocca prevalgono freschezza, eleganza nonché spiccata acidità e salinità minerale. – Julian è un affidabile compagno indicato per antipasti leggeri ed insalate, per carni bianche, pesce cotto al vapore e piatti di pasta. Va servito ad una temperatura di 8 – 10° C. È conservabile fino al 2021.