



Sankt Laurent vom Stein 2016

CHF 60.00 | 10 cl = CHF 8.00

"Rosso granato scuro, al naso sentori di timo e buccia d'arancia, una leggera nota di caffè e aromaticità estrema sostenuta da note fumé; al palato lamponi maturi e ciliegie scure, morbido e raffinato. Persistente ed elegante. In nessuna fase il vino risulta troppo opulento, piuttosto sempre molto raffinato."

Produttore	Weingut Umathum
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Classificazione	QW
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Sankt Laurent
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	405066
Adatto a	Brasati, Agnello, Selvaggina, Tartufo, Funghi, Funghi
Valutazioni	Robert Parker 92/100 Vinum 90/20



Vinificazione

"La fermentazione avviene tradizionalmente sulle bucce per estrarre il colorante e il tannino; dopo circa tre settimane, il vino giovane viene trasferito in piccole botti di rovere per la fermentazione malolattica. L'invecchiamento in piccole barrique per 22 mesi conferisce al vino la stabilità per l'imbottigliamento. Dopo l'imbottigliamento, il vino viene affinato per altri 15 mesi in bottiglia nella cantina dell'azienda."

Terroir

Dal lotto «Vom Stein» a Frauenkirchen. Si tratta del più antico vigneto del comune di Frauenkirchen, asciutto, riparato dal gelo e ventoso. Terreno a ciottoli con una moderata percentuale calcarea e un alto contenuto di quarzo, il terriccio è leggero e permeabile, molto caldo e secco.





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».

