



Sankt Laurent 2022

CHF 22.50 | 10 cl = CHF 3.00

La varietà di vino rosso austriaco con più carattere. Josef Umathum, pioniere della coltivazione naturale dell'uva nel Burgenland, è molto appassionato di questo vitigno. Il frutto seducente del St. Laurent può essere paragonato a un buon Borgogna. Rosso granato brillante nel bicchiere. Al naso, aromi che ricordano le more e i lamponi. Struttura solida al palato con molti frutti di bosco scuri con note erbacee speziate e un finale minerale.

Produttore	Weingut Umathum
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Classificazione	QW
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Sankt Laurent
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321735
Adatto a	Pasta, Agnello, Selvaggina, Funghi



Vinificazione

La fermentazione avviene con le bucce delle bacche rosse per eliminare le sostanze coloranti e l'acido tannico (tannino); dopo circa 2 settimane, il vino giovane viene trasferito in botti di legno e l'acido viene ridotto biologicamente (fermentazione malolattica). Successivamente, il vino viene fatto maturare in grandi botti di rovere per oltre un anno per ottenere stabilità e finezza.

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».

