

Molino dei Lessi

Azienda Agricola Biologica) www.molinodeilessi.com

Maso Rosabel 5 - 38015 LAVIS (TN)

Johanniter 2016

Uve:

JOHANNITER Vitigno resistente alle principali crittogame della vite, selezionato dall'Istituto di Friburgo nel 1968.

zona di provenienza:

Collina di Sorni.

esposizione ed altimetria:

sud, sud -ovest ; quota 370 m circa;

composizione del terreno:

substrato roccioso: dolomie del Serla; terreno di copertura: poligenico, ricco di scheletro, molto calcareo con limitata riserva idrica.

microclima:

eccezionalmente favorevole, riparato dal vento di tramontana.

densità di impianto:

6000 viti/ha

forma di allevamento:

guyot

tecnica colturale:

metodo dell'agricoltura biologica (reg. CE 834/07) e in PERMACULTURA

Questo vitigno resistente a peronospora e oidio, ci permette di ridurre a zero i trattamenti antiparassitari.

gestione del suolo:

inerbimento totale, gestito con sfalci determinati dall'andamento climatico, dopo la fioritura delle diverse specie.

resa:

35 hl/ha ca (da 1,2 a 1,5 kg per pianta)

vendemmia:

la data viene decisa in funzione del livello di maturità dell'uva. La raccolta è eseguita a mano in piccoli contenitori, la mattina molto presto, evitando l'esposizione dei grappoli a temperature elevate. Le uve giungono in cantina perfettamente integre.

vinificazione:

in bianco, con spremitura soffice del grappolo intero.

Decantazione naturale.

Dopo la fermentazione sosta sui propri lieviti che vengono periodicamente messi in sospensione.

Affinamento in bottiglia un anno.

Il genitore Riesling garantirà longevità al vino

Alcool: 12°