

# Molino dei Lessi

Azienda Agricola Biologica [www.molinodeilessi.com](http://www.molinodeilessi.com)  
Maso Rosabel 5 - 38015 LAVIS (TN)

## Johanniter 2017

### **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°