

Rielinger

Blatterle

2021



La grafica sull'etichetta visualizza il tempo dell'annata, per dimostrare l'effetto significativo del tempo sul vino.

Viti e uva:

Il Blatterle è una vecchia varietà autoctona quasi dimenticata. Il nome deriva presumibilmente dalla forma degli acini. Fino a 50 anni fa era una varietà di vino bianco dei più importante della bassa Val d'Isarco e ad oggi in Alto Adige dei 5400 ettari di area complessivamente coltivata a vino rimangono coltivati con questa varietà solamente 1,6 ettari. Sulle viti vecchie fino a 50 anni crescono i grandi verdi acini piatti. Nell'anno 2012 è stata sostituita una parte delle vecchie viti con delle nuove piante.

Terreno e provenienza:

Il Rielinger ha coltivato 0,2 ettari a 700mslm con Blatterle. Sul ripido pendio esposto verso sud ai piedi del Renon, composto da profondo terreno morenico, di conformazione tra limoso e sabbioso ed il terreno vegetale della lastra in porfido di Bolzano, prosperano vini fruttuosi – minerali. Questa caratteristica è tipica per la bassa Val d'Isarco, al quale appartiene la zona di coltivazione.

Vinificazione e filosofia:

Con questo vino vogliamo mantenere un'antica varietà e avere un prodotto di nicchia nel nostro assortimento. Nel vigneto si lavora in modo da ridurre il raccolto (7000kg/ha) per ottenere un'ottima qualità. Fermentazione spontanea, una settimana di macerazione sulle bucce, fermentazione malolattica completata. Maturazione di un anno in grandi botti di acacia e di un anno in vasche di acciaio inox.

Descrizione e consigli:

Vino fresco, leggermente fruttuoso, piacevole note di limone, ricorda l'anice e mela, uscita breve, acidità aromatica. Gustato in giornate estive calde, il Blatterle rinfresca come una brezza leggera. Temperatura di servizio ideale 10°C

Dati tecnici:

Alcol	10 % vol.	SO ² tot.	27 mg/l
Acidità	4,8 g/l	Imbottigliamento	Giugno 2023
Zuccheri residui	< 1 g/l		

Famiglia Messner

Tenuta Rielinger
Siffianer Leitach 7- 39054 Renon
+39 345 5927302

info@rielinger.it \ www.rielinger.it