CUZZIOLGRANDIVINI

Salwey

Germania - Baden - Vogtsburg



HENKENBERG GRAUBURGUNDER VDP GROSSE LAGE GG

100% Pinot Grigio

Zona di produzione: La denominazione Henkenberg si estende su un crinale esposto tra Oberrotweil e Burkheim verso ovest. L'Henkenberg è esposto a sud e sud-ovest
Terreno: Il terreno è costituito principalmente da rocce vulcaniche, granito e loess in alcuni punti. La sua composizione grossolana, costituita da diversi strati, offre un terreno ideale per lo sviluppo profondo delle radici
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pressatura con pressa a vite per ottenere un'elevata estrazione. La fermentazione avviene in botti di rovere da 1200 lt. Il legno per queste botti è ottenuto da alberi di proprietà nel Kaiserstuhl e spedito a tonnellerie selezionate in Borgogna per la lavorazione. La fermentazione alcolica con lieviti autoctoni avviene nelle botti senza alcun controllo della temperatura
Affinamento: dopo la fermentazione malolattica i vini vengono affinati sur lie in rovere per 24 mesi, travasati e assemblati in vasche di acciaio inox con le fecce fini dove rimangono per almeno 6 mesi
Colore: rame
Profumo: fresco ed elegante
Sapore: denso, ricco di estratto e, grazie alla vendemmia precoce, dotato anche di una tonificante acidità e di una moderata alcolicità
Grado Alcolico: 12,5% vol

SALWEY



Proprietà / Fondatori Konrad & Stephanie Salwey / Benno & Anneliese Salwey
Inizio Attività 1920
Vitivinicultura Biologica (in conversione)
Ettari 25
Bottiglie prodotte 130.000

Situata nella zona di Kaiserstuhl, nel Baden, la regione più soleggiata e meridionale della Germania, Salwey si trova in cima a un vulcano spento. Le eruzioni e le faglie originatesi conferiscono ai 25 ettari della tenuta una topografia unica, e le innumerevoli varietà di lava, magma e rocce vulcaniche creano una mineralizzazione del suolo e una composizione del terreno uniche. Il principale protagonista è il loess, o sabbia polvere del deserto, che potrebbe essere stato trasportato dal vento dall'Africa e depositato a Kaiserstuhl migliaia di anni fa. Questo sedimento unico e fertile contribuisce notevolmente alla ricca viticoltura della regione. L'area gode di un clima mediterraneo, con abbondanti precipitazioni, venti favorevoli e circa 1.800 ore di sole annue, cosa rara per la maggior parte delle regioni tedesche. Sebbene le radici enoiche della famiglia risalgano al XVIII secolo, Salwey è un'azienda vinicola da tre generazioni ed è guidata da Konrad, il quale lavora mantenendo l'equilibrio tra tradizione e innovazione: solo vini secchi, e grande attenzione sui "single vineyard". Si dedica ai classici vitigni del Kaiserstuhl quali Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero

con uno stile sempre chiaro e diretto, facendo parlare i terroir: Konrad, infatti, crede nella necessità di lasciare alla natura il tempo e lo spazio per plasmare il prodotto finale. Dall'utilizzo dei soli lieviti naturali, all'evitare la filtrazione e la chiarifica oltre alla meticolosa attenzione in tutti i passaggi fanno di Salwey un punto di riferimento nel Baden.