CUZZIOLGRANDIVINI

Salwey

Germania - Baden - Vogtsburg

KIRCHBERG SPATBURGUNDER GG

100% Pinot Nero (Spätburgunder)

Zona di produzione: Il Kirchberg è un lotto di 4,5 ettari esposto completamente a sud e in parte a sud-ovest confinante a nord con una ex cava, oggi adibita a riserva naturale. La pendenza qui è del 45% e la superficie è accidentata e sassosa
Terreno: terreno vulcanico con alcune inclusioni calcaree. Le tefriti sono la roccia madre di questa denominazione, mentre le fonoliti riempiono le fessure più profonde
Vendemmia: 100% raccolta manuale selezionata
Vinificazione: dopo una meticolosa cernita delle uve, il mosto viene sottoposto a un processo di fermentazione in tini aperti con i suoi lieviti naturali a temperature comprese tra i 25 e i 33º C. Durante questo processo i tannini e il colore vengono rilasciati dalle bucce attraverso frequenti rimontaggi. I vini fermentano solitamente per 14 giorni. Una volta terminata la fermentazione, vengono pressati e travasati in botti di rovere, nuove per il 50%. Il legno per queste botti proviene da alberi di proprietà nel Kaiserstuhl e viene spedito a tonnellerie selezionate in Borgogna per la lavorazione
Affinamento: dopo un affinamento in rovere per 12 mesi, il vino viene imbottigliato senza filtrazione. Per questo motivo è possibile che si verifichi una certa torbidità, che tuttavia aumenta la complessità e il potenziale di invecchiamento del vino
Colore: rosso molto intenso
Profumo: aroma fresco dovuto ai venti serali, frutto tipico del Pinot Nero
Sapore: acidità tonificante e struttura tannica morbida. Tannino presente e morbido, sapore e sensazioni molto eleganti
Grado Alcolico: 13,5% 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.