CUZZIOLGRANDIVINI

Karl Fritsch

Austria - Wagram - Kirchberg am Wagram

PINOT NOIR RUPPERSTHAL WAGRAM

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Exlberg, 220 m s.l.m.
Terreno: vigna Exlberg su terreni ricchi di granito, gneiss e loss
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione alcolica spontanea in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento: barrique usate da 500 lt per 12 mesi
Colore: rosso granato intenso
Profumo: fini aromi di mirtilli, frutti di bosco, pepe nero, spezie e lievi toni fumé
Sapore: elegante, asciutto, dal tannino vibrante e di lunga persistenza su toni di ciliegia
Grado Alcolico: 12,5% vol

WEINBERGHOF FRITSCH

Proprietà / Fondatori Famiglia Fritsch
Inizio Attività 1959
Vitivinicultura Biologica Certificata / Biodinamica
Ettari 29
Bottiglie prodotte 150.000

Karl Fritsch prende in mano l’azienda dal padre nel 1999 sviluppandola attraverso una visione dinamica e innovativa: il suo appassionato e rigoroso approccio all’enologia ne fanno oggi uno dei vignaioli di riferimento della Wagram e dell’intero panorama vinicolo austriaco. La Wagram, 2.720 ettari vitati è una regione ad est della Wachau dalla quale dista 30 kilometri e confinante con la Kamptal, la Kremstal e a sud-ovest con la Traisental ed è sullo stesso parallelo di Beaune, capitale indiscussa della Borgogna, e dunque forse anche un po’ per questo il lavoro in vigna e la ricerca delle peculiarità delle singole vigne qui sono di casa. Inoltre il Danubio, che l’attraversa a sud modellandola, contribuisce alla formazione di un microclima particolare con un clima secco e ventilato che però in qualche annata lascia spazio a picchi di alta umidità con nebbie soventi che favoriscono l’attacco della “botritys cinerea” agli acini del riesling. In quei rari casi, alcuni riesling, vengono vinificati come Beerenauslese dando una interpretazione alternativa ai vini “secchi”. Un protagonista a tutto tondo della Wagram, profondo conoscitore della sua terra.