Salwey

Germania - Baden - Vogtsburg



SPATBURGUNDER KAISERSTUHL VDP GUTSWEIN

100% Pinot Nero (Spätburgunder), clone a bacca piccola

Zona di produzione: Il Pinot Nero Kaiserstuhl proviene dalle migliori parcelle di Oberrotweil, piantate con vecchie viti
Terreno: Loess naturale
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione alcolica sulle bucce per 14 giorni con lieviti naturali. Dopo la fermentazione e la pressatura, il vino viene messo in botti di rovere per l'invecchiamento e la fermentazione malolattica
Affinamento: dopo 12 mesi di affinamento in barrique, il vino viene imbottigliato senza filtrazione. Per questo motivo è possibile che si verifichi una certa torbidità, che tuttavia aumenta la complessità del vino e il suo potenziale di invecchiamento
Colore: rosso molto intenso
Profumo: fruttato
Sapore: tannini morbidi e presenti, che donano una bella sensazione in bocca
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.