CUZZIOLGRANDIVINI

Salwey

Germania - Baden - Vogtsburg



WEISSBURGUNDER OBERROTWEIL

100% Pinot Bianco

Zona di produzione: Il 70% delle uve proviene da appezzamenti privilegiati dell'Oberrotweiler Käsleberg. Il restante 30% proviene da Große Lagen Henkenberg e Eichberg
Terreno: loess e vulcanici
Vendemmia: manuale
Vinificazione: Pressatura soffice e contatto con le bucce per 8 ore. La fermentazione avviene in botti di rovere da 1200 lt. Il legno per queste botti proviene da alberi di proprietà nel Kaiserstuhl e viene spedito a tonnellerie selezionate in Borgogna per la lavorazione. La fermentazione alcolica con lieviti autoctoni avviene nelle botti ed è molto rapida e tempestosa, senza alcun controllo della temperatura
Affinamento: Dopo la fermentazione malolattica i vini vengono affinati nelle botti di rovere per almeno 18 mesi prima di essere imbottigliati senza alcuna filtrazione
Colore: giallo paglierino
Profumo: Profumo vivace di agrumi, mele verdi e molte note minerali e floreali
Sapore: Un Pinot Bianco naturale con un volume medio e una struttura acida tonificante. Buon equilibrio tra acidità, corpo e frutta. Grazie alla lunga conservazione sui lieviti, è estremamente fresco da giovane, ma con un ottimo potenziale di invecchiame
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.