



PIPA

Il PIPA ha portato una nota stravagante al nostro assortimento. Il PIPA è un vino liquoroso, ispirato al vino Porto. In Alto Adige è il primo vino che viene prodotto secondo il sistema del vino Porto con la differenza però che il PIPA viene prodotto dalle uve di Lagrein. È un vino da dessert longevo e complesso, prodotto seguendo il modello del Vintage-Ruby. Il nome "PIPA" deriva dalle tipiche botti in rovere in cui in Portogallo viene conservato il Porto.

"Dopo un viaggio nella Valle del Douro in Portogallo, ho voluto provare a fare io stesso un vino porto: volevo catturare e conservare le note di ciliegia tipiche del Lagrein durante la fermentazione. Dopo diversi esperimenti sono stato in grado di raffinare e perfezionare il processo".

Franz Gojer

POSIZIONE GEOGRAFICA

Ora: terreno alluvionale roccioso del fiume Adige. Il porfido caldo è ideale per i vitigni. Sistema di allevamento a tralcio rinnovato con 5.000 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale e lavorazione delicata. Macerazione a freddo e fermentazione in botti di rovere aperte con una leggera tostatura. Estrazione intensa con frequenti immersioni delle vinacce nel mosto. Aggiunta di brandy per reprimere i lieviti e fermare la fermentazione. Affinamento nelle botti pipa per 6 mesi. Imbottigliamento e decantazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso color rosso granato con sfumature violacee. Ha un intenso e gradevole profumo di ciliegie mature e frutti di bosco. In bocca corposo e fine. La forte presenza di tannini e il suo sapore piacevolmente aspro fanno da contrasto alla sua dolcezza dando così vita ad un mix di sapori. Il lungo retrogusto fruttato accarezza il palato.

SI ABBINA in modo ideale a tutti i dessert al cioccolato. Più intenso e nobile è il cioccolato, migliore sarà la combinazione.

