

slow wine

guida
2019



Slow Food Editore

CORNEDO ALL'ISARCO/KARNEID (BZ)

Weingut In der Eben Urban Plattner

Frazione Cardano - Via Lastebasse, 21
tel. 0471 365120 - 333 9955238
www.ebnerhof.it
info@ebnerhof.it

3,5 ha - 15.000 bt

“ Giovannissimo ma con le idee chiare Urban Plattner fa parte di una nuova generazione di vignaioli altoatesini che non ha paura di abbandonare il sentiero sicuro tracciato dell'enologia classica in ricerca di naturalezza e l'espressione più pura del luogo d'origine ”

VITA - Urban ha cominciato a occuparsi dell'azienda affiancando il padre Johannes nel 2010, poco più che ventenne, e dal 2014 la gestione è nelle sue mani.

VIGNE - I vigneti sono nei paraggi del maso, a circa 500 metri di altitudine, tra la fine della collina di Santa Maddalena e l'imboccata della valle Isarco. Urban ha la certificazione biologica, ma la conduzione agronomica va ben oltre le regole previste dal disciplinare. In alcune vigne, particolarmente felici per esposizione e vitigni piantati, il rame è stato bandito da oltre 7 anni, mentre in altre Urban sta sperimentando sistemi alternativi per azzerarlo.

VINI - Nasce da una vigna con terreni porfirici a Santa Maddalena il **Gewürztraminer 2016** (○ 1.300 bt; 21 €), intrigante nei sentori floreali e di tè alla pesca; la bocca è slanciata, anche grazie alla volatile, felicemente integrata al corpo del vino. Il **Roter Malvasier 2015** (● 900 bt; 23 €), rustico e beverino, restituisce l'essenza dei vini di montagna; merita un assaggio anche perché Urban è rimasto l'unico a imbottigliare questa varietà in purezza. Arriva dal vigneto più alto del maso il **Pinot Nero 2015** (● 900 bt; 24 €), freschissimo, anche grazie alla macerazione con i raspi: le note aromatiche spaziano dai frutti di bosco alla scorza di arancia e ai sentori balsamici; la bocca è slanciata, equilibrata e profonda.

vino slow **SANKT ANNA 2015** (● schiava; 5.000 bt; 17 €) È ammaliante: ha note aromatiche incentrate sulle erbe officinali, oltre ai consueti sentori di frutta e spezie, ed è un vino pieno di carattere e dalla beva gioiosa.

FERTILIZZANTI compost, preparati biodinamici, sovescio

FITOFARMACI organici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI fermentazione spontanea, pied de cuve

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica