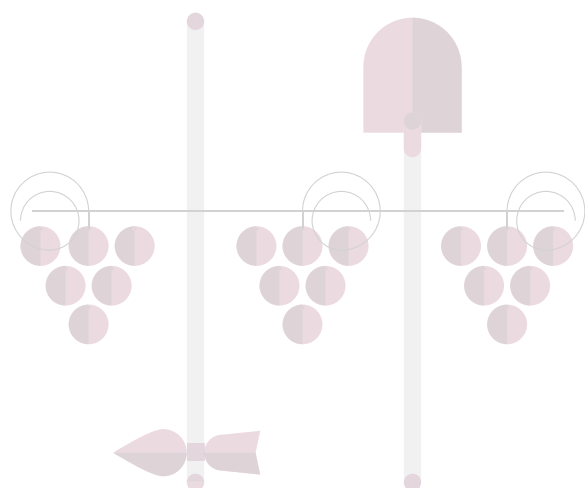


slow wine

GUIDA 2021



 Slow Food Editore

CORNEDO ALL'ISARCO/KARNEID (BZ)

IN DER EBEN URBAN PLATTNER













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

VITA - Prima di prendere in mano l'azienda di famiglia nel 2014, Urban Plattner ha fatto diverse esperienze fuori dall'Alto Adige, fra cui quella con i preparatori d'uva Simonit e Sirch. Da ognuna di queste ha riportato a casa un'intuizione, una scintilla, un quid che ha messo al servizio dei propri vini. Così Urban in pochi anni è riuscito a raccontarci un bel po' di sé con bottiglie sincere ed espressive.

VIGNE - Intorno al maso crescono vecchie pergole di schiava e altre varietà, fra cui la rara malvasia rossa, di cui Urban è uno degli ultimi custodi e interpreti. I suoli di origine vulcanica, sassosi e ricchi di porfido, si trovano in una zona soleggiata e arieggiata. L'azienda è certificata biologica dal 1990, e con Urban è stato introdotto il metodo biodinamico.

VINI - Urban interviene il meno possibile e lavora con lunghe macerazioni e affinamenti. Il tempo e l'attesa sono suoi alleati per ottenere vini equilibrati e longevi.

- TOP Sankt Anna 2017**  schiava; 7.200 bt; 17 € -  - Ottenuta con fermentazione a grappolo intero, una versione molto personale e coinvolgente della tipologia: una Schiava che dialoga con il tempo e in cui leggerezza e profondità non sono in antitesi. Tannino e freschezza accompagnano il sorso fruttato e polposo, generando una dinamica viva e saporita.
- Sauvignon 2016**  1.800 bt; 21 € -  - Avvolgente e teso, un assaggio tridimensionale che al frutto affianca note erbacee, spezie e una leggera volatile. Il sorso beneficia di un'intensa sapidità.
- Roter Malvasier 2017**  malvasia rossa; 700 bt; 23 € -  - Sprigiona grazia e luminosità. Profuma di incenso, fiori, erbe officinali e spezie; il sorso è snello e persistente.
- Gewürztraminer 2018**  3.000 bt; 21 € -  - Vibrante, agrumato, stratificato.
- Sankt Anna Ris. 2015**  schiava; 2.000 bt; 32 € -  - Succoso, fruttato, stratificato.

ha 3,5 - bt 20.000

Fertilizzanti compost, preparati biodinamici, sovescio

Fitofarmaci organici, rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato

