



**20
MAG**

Degustazione virtuale con i vini di H.Lun: alla scoperta delle etichette della Bassa Atesina

Publicato in [La Degustazione](#) il 20 Maggio 2020



di Marco Sciarrini

In una fase nella quale fiere e manifestazioni sono bandite e di conseguenza tutti gli appuntamenti enologici, le Cantine si ingegnano per proporre nuove formule nella presentazione dei propri prodotti.

Nascono così le degustazioni con il produttore, da casa, in un salto virtuale nella propria cantina. Questa volta entriamo, sempre virtualmente nell'Azienda H.Lun ad Egna nella Bassa Atesina, in provincia di Bolzano, con una degustazione orizzontale di alcuni vini rappresentativi del territorio e dell'Azienda. La cantina ha una storia che ci riporta indietro al 1840, quando, Alois H., precursore ai tempi nella produzione di vini collocati nelle migliori zone di allevamento e sempre con grande anticipo dei tempi li brandizza con il suo nome. Sempre a proposito di primati questa cantina è stata la prima per la vendita del vino in bottiglia in zona. Acquistata nel 1976 dalla famiglia Bracchetti, dal 1998 è proprietà della Cantina di Cornaiano, che ne ha garantito l'autonomia produttiva.



Vasto e variegato l'assortimento che è suddiviso in 2 linee di qualità, Linea 1840 e Linea Sandbichler che comprende le migliori selezioni della cantina. Ma anche dai loro classici Igt dei Vigneti delle Dolomiti. Le condizioni climatiche e geologiche sono uniche, clima mite di tipo alpino continentale con le Alpi che a Nord proteggono dai venti freddi, mentre da sud giungono le correnti calde del Mediterraneo e del Lago di Garda, un trait d'union tra Mediterraneo ed Europa. Dicevamo della geologia dei territori che passano dall'arido del porfido vulcanico, alla roccia metamorfica di quarzo e mica, e poi rocce calcaree e dolomitiche ed anche marne, e le escursioni termiche fra il giorno e la notte, sono le condizioni ideali per coltivare. E in questo combinato disposto di terreni e clima che i vitigni trovano un ambiente ideale.

La nostra orizzontale

Gewurztraminer Sudtirolo Alto Adige Doc 2019

La tarda vendemmia delle uve provenienti dalle migliori aree di Mazzone e Montagna, conferiscono a questo vino una grande molteplicità di aromi. 13,5%. Passaggio in serbatoi d'acciaio. Di colore giallo paglierino, al naso floreale con sentori di rosa garofano, ma anche frutta secca e spezie. Al palato corrispondenza gusto olfattiva e di lunga persistenza.

Pinot Bianco Sudtirolo Alto Adige Doc 2018

I vini della linea Sandbichler sono il prodotto di punta e di qualità dell'Azienda e sono sottoposti a severe procedure di selezione delle uve già nel vigneto. Vini pieni ed intensi che affrontano l'invecchiamento senza timore. Le uve vengono coltivate a Cornaiano sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 metri sul livello del mare in vigneti ben areati. Vinificazione acciaio e botti grandi di rovere, 14,0 %. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spicca un intenso bouquet floreale. Al palato spiccano freschezza e mineralità.

Pinot Noir Riserva Sudtirolo Alto Adige Doc 2017

Il comprensorio del Mazzone, grazie alle caratteristiche dei suoi terreni, riesce a dare una espressività unica al Pinot Nero, ed ospita una buona parte dei vigneti di proprietà dell'Azienda siti su soleggiati versanti orientali della Bassa Atesina a favore di sole. Dopo una fermentazione in acciaio, sosta in i botti di legno e una piccola parte nelle botti di rovere francese 13,5 %. Colore rubino con riflessi granati, al naso note di prugne in confettura, liquirizia, terra, e spezie. Al gusto la freschezza e tannini sorprendenti conferiscono grande equilibrio.



Lagrein Riserva Sudtirolo Alto Adige Doc 2017

Viti coltivate su terreni alluvionali, in una zona di grande tradizione dove il Lagrein esprime aspetti unici. Dopo la fermentazione sulle vinacce riposa in barrique per 18 mesi, 13,0 %. Dal colore rosso rubino intenso e scuro, al naso amarena frutti di bosco, mirtillo, ma anche sentori di cacao e liquirizia, balsamico di eucalipto. In bocca si presenta pieno, con tannini vellutati, morbido e persistente con corrispondenza gusto olfattiva.

Bianco Vigneti delle Dolomiti Igt 2019

Vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon e Riesling. Vigneti a 250-500 metri sul livello del mare su terreni di marna glaciale argillosa e limo calcarea. Fermentazione e affinamento in acciaio, 12,5%. Colore giallo paglierino, al naso aromatico e fresco, con sentori floreali e di note fruttate che non si sovrappongono tra loro. Al palato colpisce subito la sua freschezza e sapidità, prolungata la persistenza.

Rosso Vigneti delle Dolomiti Igt 2019

Pinot Nero, Schiava e Merlot. Su terreni di marna glaciale argillosa e limo calcarea a 250-500 metri sul livello del mare. Effettua una fermentazione in acciaio, ed un affinamento in cemento. 13%. Ogni singolo vitigno influisce nel prodotto finale con le proprie caratteristiche. Colore rosso rubino intenso. Al naso fruttato, frutti a bacca rossa, sentori floreali e note speziate. In bocca si ritrovano i sentori olfattivi, fine ed elegante con una lunga persistenza.