



## IN DER EBEN

Vigneti Delle Dolomiti Igt Schiava Sankt Anna

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Schiava, Lagrein, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Weingut In der Eben](#)

Proprietà: Urban Plattner

Enologo: Urban Plattner

Ci si arrampica per tortuosi tornanti tra boschi e vigne fino a raggiungere il maso del Trecento In der Eben, che stranamente significa "in pianura". Siamo invece tra i 400 e i 550 metri di altitudine, in un luogo incontaminato, a Cardano, sul versante orientale del Renon. Appena 3,5 ettari di vigne esposte a sud, aggrappate alla montagna su suoli porfirici di origine vulcanica, circondate da boschi. Johannes Plattner, fondatore, già dal '93 ottiene la certificazione biologica e inizia a imbottigliare nel '96 nelle cantine del maso ristrutturate. Dal 2014 è Urban Plattner, classe 1986, ad assumersi la responsabilità di ogni scelta, dopo gli studi, esperienze in cantine in Germania e nel team Simonit&Sirch. Proprio durante la collaborazione con la nota scuola di potatura lavora con molte aziende biodinamiche all'estero. Al suo rientro decide di usare il metodo biodinamico. Lavora poi con fermentazioni spontanee, senza filtrazioni e utilizzando i raspi in fermentazione. "Il tempo - racconta Urban, sguardo serio e assorto - è l'unico mio alleato. Con pazienza, poca solforosa e una maturazione di almeno un anno e mezzo in botte, i vini diventano più profondi". Sankt Anna (è il nome della chiesetta del maso) 2018 proviene da vecchie pergole di 55 anni e da altre più giovani di 5 anni. È una schiava caratteristica, dal tocco personale, con tannini fitti e sorso fresco, spinto da una vena acida e succosa.

**(Alessandra Piubello)**