

Bergmannhof

MITTERBERG BIANCO IGP

EART 2016

Vitigno / Chardonnay, Sauvignon blanc, Manzoni bianco

Vigneto / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

Terreno / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

Coltivazione / Guyot

Raccolto / 50 hl/ha

Età delle viti / 10-30 anni

Vendemmia / Manuale metà settembre

Vinificazione / Fermentazione spontanea, macerazione per 6 mesi in un'anfora di terracotta. Fermentazione malolattica, affinamento per 18 mesi sulle fecce fine in un tonneau di quercia usato. Imbottigliamento senza filtrazione a maggio 2019.

Bottiglie / 700 à 0,75 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 14,2 Vol %

Residuo zuccherino / 1,8 g/l

Acidità / 4,0 g/l

Temperatura di servizio / 10-12° C

Premio / 90/100 punti Falstaff Wein Guide 2019/2020

