

Bergmannhof

MITTERBERG ROSSO IGP HOAMET 2017

Vitigno / 100 % Schiava

Vigneto / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

Terreno / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

Coltivazione / Guyot

Resa / 60 hl/ha

Età delle viti / 20 anni

Vendemmia / Manuale metà settembre

Vinificazione / Macerazione spontanea con il 50 % raspi in tonneau aperti per 20 giorni. Fermentazione malolattica, affinamento per 24 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia nuovi. Imbottigliamento senza chiarificazione e filtrazione ad agosto 2019.

Bottiglie / 615 a 0,75 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 12,5 vol %

Residuo zuccherino / 2,1 g/l

Acidità / 4,7 g/l

Temperatura di servizio / 14 °C

Premiazione / TOP WINE nella guida Slow Wine 2021

