

Bergmannhof

MITTERBERG ROSSO IGP HOAMET 2020

Vitigno / 95 % Schiava, 5 % Lagrein

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 fine settembre

Vinificazione / Macerazione spontanea con uve parzialmente intere in tonneau aperti per 20 giorni. Fermentazione malolattica, affinamento per 18 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia. Imbottigliamento senza chiarificazione e filtrazione in maggio 2022.

Bottiglie / 1.800 a 0,75 lt e 36 a 1,5 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 12,5 vol %

Residuo zuccherino / 2,3 g/l

Acidità / 4,7 g/l

Temperatura di servizio / 14 °C

