

# Bergmannhof

**MITTERBERG ROSSO IGP**

**KÄLCH 2017**

**Vitigno** / 60% Cabernet Franc, 40% Merlot

**Vigneto** / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

**Terreno** / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

**Coltivazione** / Guyot

**Resa** / 50 hl/ha

**Età delle viti** / 10-30 anni

**Vendemmia** / Manuale fine settembre/inizio ottobre

**Vinificazione** / Macerazione spontanea con il 30% di 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 novembre 2019, maturazione in bottiglie per almeno 24 mesi.

**Bottiglie** / 1.170 a 0,75 lt e 18 a 1,5 lt

## Dati analitici

Gradazione alcolica / 14,5 vol %

Residuo zuccherino / 2,1 g/l

Acidità / 4,9 g/l

**Temperatura di servizio** / 16-18 °C

