

Bergmannhof

MITTERBERG ROSSO IGP KÄLCH 2015

Vitigno / Merlot, Cabernet franc, Lagrein

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 / 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 ottobre 2017, maturazione in bottiglie per 24 mesi.

Bottiglie / 1.200 à 0,75 lt e 30 à 1,5 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 14,3 % Vol

Residuo zuccherino / 2,1 g/l

Acidità / 4,7 g/l

Temperatura di servizio / 16-18° C

Premiazione / 93/100 punti Falstaff Wein Guide 2019/2020

90/100 punti Wein Plus 2019

Bergmannhof | Riva di Sotto 46 | 39057 Appiano
info@bergmannhof.it | www.bergmannhof.com

