

Bergmannhof

MITTERBERG BIANCO IGP EART 2020

Vitigno / Chardonnay, Sauvignon blanc, Manzoni bianco

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 inizio settembre

Vinificazione / Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 4 mesi in un'anfora di terracotta. Fermentazione malolattica, affinamento per 15 mesi sulle fecce fine in un tonneau di quercia usato. Imbottigliamento senza filtrazione ad aprile 2022.

Bottiglie / 740 a 0,75 lt e 24 a 1,5 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 13,5 vol %

Residuo zuccherino / 3,5 g/l

Acidità / 5,2 g/l

Temperatura di servizio / 12-14 °C

