

# Bergmannhof

## ALTO ADIGE DOC SCHIAVA 2022

**Vitigno** / 100% Schiava

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

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

**Coltivazione** / Guyot

**Resa** / 80 hl/ha

**Età delle viti** / fino a 20 anni

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

**Vinificazione** / Macerazione in botte di quercia per 2 settimane, fermentazione malolattica. Affinamento per 6 mesi nelle stesse botte, imbottigliato in aprile 2023.

**Bottiglie** / 3.300 to 0,75 lt

### Dati analitici

Gradazione alcolica / 12,5 % vol

Residuo zuccherino / 2,0 g/l

Acidità / 4,3 g/l

**Temperatura di servizio** / 12 °C

