

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

