

Bergmannhof

ALTO ADIGE DOC MERLOT 2022

Vitigno / 100% Merlot

Vigneto / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

Terreno / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

Coltivazione / Guyot

Resa / 70 hl/ha

Età delle viti / 22 anni

Vendemmia / Manuale ad inizio ottobre

Vinificazione / Macerazione in botte di quercia per 2-3 settimane, fermentazione malolattica. Affinamento per 8mesi in botte di quercia e in botte di tonneau di 500 lt, imbottigliato a fine maggio 2023.

Bottiglie / 2.958 di 0,75 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 13,0 vol %

Residuo zuccherino / 2,4 g/l

Acidità / 4,1 g/l

Temperatura di servizio / 16-18 °C

