

# Bergmannhof

**MITTERBERG ROSSO IGP**

**KÅLCH 2016**

**Vitigno** / Merlot, Cabernet franc

**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 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 2018, maturazione in bottiglie per 24 mesi.

**Bottiglie** / 1.400 a 0,75 lt e 15 a 1,5 lt

## Dati analitici

Gradazione alcolica / 14 vol %

Residuo zuccherino / 2,0 g/l

Acidità / 4,3 g/l

**Temperatura di servizio** / 16-18 °C

## Premiazioni

93/100 punti Falstaff Wein Guide 2019/2020

90/100 punti Wein Plus 2019

Bergmannhof | Riva di Sotto 46 | 39057 Appiano  
[info@bergmannhof.it](mailto:info@bergmannhof.it) | [www.bergmannhof.com](http://www.bergmannhof.com)

