

# Bergmannhof

## MITTERBERG ROSSO IGP HOAMET 2021

**Vitigno** / 100% Schiava

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

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

**Coltivazione** / Guyot

**Resa** / 60 hl/ha

**Età delle viti** / 20 anni

**Vendemmia** / Manuale fine settembre

**Vinificazione** / Macerazione spontanea con uve parzialmente intere in tonneau aperti per 20 giorni. Fermentazione malolattica, affinamento per 18 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia. Imbottigliamento senza chiarificazione e filtrazione in aprile 2023.

**Bottiglie** / 1.952 a 0,75 lt e 24 a 1,5 lt

### Dati analitici

Gradazione alcolica / 13,0 vol %

Residuo zuccherino / 1,3 g/l

Acidità / 5,1 g/l

**Temperatura di servizio** / 14 °C

