



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER „RISERVA“ DOC 2017



ANBAUGEBIET

Die ausgelesenen Trauben kommen aus dem 22.500 m² großen Weinberg am Stroblhof, auf 500 Meter Meereshöhe in der Gemeinde Eppan gelegen. Das Grundstück ist nach Südosten ausgerichtet. Nur ausgelesene Trauben dieses Jahrganges aus alten Reben wurde als Riserva vinifiziert.

BODENBESCHAFFENHEIT

Rote Tonerde mit Kalk - und Porphyrgestein. Felsiger Untergrund

TRAUBENSORTE

Blauburgunder – Klonen Gemisch auf Guyot Erziehung. Pflanzjahr 1985 u. 1990, durchschnittliche Pflanzdichte 70 x 200

HEKTAR – ERTRAG

40 Hektoliter

MOSTGEWICHT

20,50 KNW – 95 Öchsle

ALKOHOL

13,5 % Vol.

GESAMTSÄURE

5,4 g/L

RESTZUCKER

0,5 g/L

AUSBAU

Traubenlese am 21. und 22. September.

Die Maischemazeration und Gärung in Eichenholzbehältern zu 30 und 40 hl. dauerte 16 Tage, wobei die erste Woche dreimal am Tag eine Umwälzung vorgenommen wurde. Zwölf Monate Ausbau in teils neuen, teils 1- und 2-jährigen französischen Eichenfässern.

Anschließend 8 Monate Lagerung in großen Eichenfässern und ein Jahr Flaschenreifung. Verkauf ab Oktober 2020.

FLASCHENANZAHL

6.500 zu 0,75 Liter und 330 Magnum

ERSTER PROD. JHRG.

1970



ALTO ADIGE PINOT NERO DOC "RISERVA" 2017



ZONA DI PRODUZIONE

L'uva scelta proviene da un vigneto di proprietà Esteso sul STROBLHOF nel Comune di Appiano a 500 metri s.l.m. - in tutto 22.500 metri quadrati. I vigneti sono esposti verso sud-est. Solo l'uva migliore da piante vecchie è stata vinificata per la Riserva.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

suolo argilloso a contenuto calcareo e porfirico (pietra vulcanica) con strati rocciosi nel sottosuolo.

VITIGNO

Pinot Nero su Guyot - cloni diversi. Impianti del 1985 e 1990 – densità media 70 x 200

RESA PER ETTARO

40 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

20,50 BABO

ALCOOL

13,5 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,5 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia al 21 e 22 settembre. Macerazione e fermentazione in tini di rovere per 16 giorni con tre rimontaggi al giorno nella prima settimana. Affinamento in barriques francesi, 25% nuove, il resto di secondo e terzo passaggio, per 12 mesi. Poi stagionamento per 8 mesi in botti di rovere da 30 hl. prima dell'imbottigliamento. Dodici mesi di affinamento in bottiglia. Messa in vendita a ottobre 2020

BOTTIGLIE PRODOTTE

6.500 da 0,75 litri e 330 Magnum

PRIMA ANNATA

1970



SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR "RISERVA" DOC 2017



ORIGIN

The selected grapes used for this wine come from the 22,500 m² Stroblhof vineyard, a south-east facing plot situated 500 metres above sea level in the area of Appiano/Eppan. Of this vintage, only the best grapes from old vines were vinified as Riserva.

TYPE OF SOIL

Red clay with porphyry and limestone. Rocky subsoil.

GRAPE VARIETY

Mixture of Pinot noir clones, Guyot training system. Years of planting: 1985 and 1990; average plant density: 70 x 200

YIELD PER HECTARE

40 hectolitres

MUST WEIGHT

20.50 BABO – 95 Oechsle

ALCOHOL

13.5 % vol.

TOTAL ACIDITY

5.4 g/L

RESIDUAL SUGAR

0.5 g/L

VINIFICATION

Grape harvest on 21th and 22th of September. Maceration and fermentation in 30 and 40 hl oak vats lasted 16 days, with three daily rotations in the first week. Twelve months of ageing in partly new, partly 1 and 2-year-old French oak barrels. Then 8 months of ageing in large oak barrels and one year of bottle ageing. On sale from October 2020.

PRODUCTION VOLUME

6,500 bottles of 0.75-litre capacity and 330 Magnum size bottles

FIRST VINTAGE

1970