



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER "PIGENO" DOC 2017



ANBAUGEBIET

Die Trauben kommen aus dem 28.500 m² großen Weinberg am STROBLHOF, auf 500 Metern Meereshöhe in der Gemeinde Eppan, im Weiler Pigeno, gelegen. Das Grundstück ist nach Südosten ausgerichtet. Im Jahr 2017 wurden 60% des Lesegutes als Blauburgunder PIGENO verarbeitet, der Rest als Riserva.

BODENBESCHAFFENHEIT

Rote Tonerde mit Kalk - und Porphyrgestein.

TRAUBENSORTE

Blauburgunder – Klonengemisch auf Guyot Erziehung.

HEKTAR – ERTRAG

55 Hektoliter

MOSTGEWICHT

20,50 KNW – 110 Öchsle

ALKOHOL

14,0% Vol.

GESAMTSÄURE

5,4 g/L

RESTZUCKER

0,5 g/L

AUSBAU

Die Maische-Mazeration und Gärung in Behältern aus Eichenholz dauerte 22 Tage, wobei in der ersten Woche dreimal am Tag eine Umwälzung vorgenommen wurde. Es folgte ein Jahr Ausbau in 1- bis 5-jährigen kleinen französischen Eichenfässern, sechs Monate Lagerung in großen Eichenfässern und fünf Monate Flaschenreife. Verkauf ab Oktober 2019.

FLASCHENANZAHL

15.000 zu 0,75 Liter und 330 Magnum

ERSTER PROD. JHRG.

1892



ALTO ADIGE PINOT NERO DOC "PIGENO" 2017



ZONA DI PRODUZIONE

L' uva proviene da un vigneto di proprietà, esteso sul STROBLHOF nel comune di Appiano, zona Pigeno, a 500 metri s.l.m. - in tutto 28.500 m². I vigneti sono esposti verso sud-est. Nell'anno 2017 il 60% dell'uva è stata vinificata come Pinot Nero PIGENO, il resto come Riserva.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Rispettivamente terra rossa con strati di porfido e calce.

VITIGNO

I nostri Pinot Neri, cloni diversi su Guyot.

RESA PER ETTARO

55 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

20,50 BABO

ALCOOL

14,0% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,5 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia tra il 10 e il 15 settembre. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Macerazione a freddo e fermentazione in tini di rovere per 22 giorni con follatura e diversi rimontaggi nella prima settimana. Affinamento in barriques francesi da primo fino a quinto passaggio per dodici mesi, ulteriore affinamento in grandi botti di rovere da 30 hl per sei mesi. Cinque mesi di affinamento in bottiglia. Messa in vendita a ottobre 2019.

BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000 da 0,75 litri e 330 Magnum

PRIMA ANNATA

1892



SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR "PIGENO" DOC 2017



ORIGIN

The grapes come from the STROBLHOF, a wine-growing estate that extends across 28,500 m² in the hamlet of Pigeno, near Appiano/Eppan. The property is situated 500 metres above sea level, facing south-east. In 2017, 60% of the grape harvest was used to produce P!GENO Pinot Noir. The rest was processed as Riserva.

TYPE OF SOIL

Red clay with porphyry and limestone.

GRAPE VARIETY

Mixture of Pinot noir clones, Guyot training system.

YIELD PER HECTARE

55 hectolitres

MUST WEIGHT

20.50 BABO – 110 Oechsle

ALCOHOL

14.0% vol.

TOTAL ACIDITY

5.4 g/L

RESIDUAL SUGAR

0.5 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested between 10 and 15 September and cooled in a natural ice house before maceration and pressing. Oak vats were used for the mash maceration and fermentation, which took place over 22 days with three daily rotations during the first week. This was followed by a year of ageing in 1 to 5 year-old small French oak barrels and six months in large oak barrels. Finally, the wine was aged in the bottle for five months. It went on sale in October 2019.

PRODUCTION VOLUME

15,000 bottles of 0.75-litre capacity and 330 Magnum size bottles

FIRST VINTAGE

1892