



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER „RISERVA“ DOC 2016



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.

TRAUBENSORTE

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

HEKTAR – ERTRAG

40 Hektoliter

MOSTGEWICHT

21,00 KNW – 100 Öchsle

ALKOHOL

14,0 % Vol.

GESAMTSÄURE

5,7 g/L

RESTZUCKER

0,5 g/L

AUSBAU

Traubenlese zwischen dem 28. September und dem 5. Oktober. Die Maischemazeration und Gärung in Eichenholzbehältern zu 30 und 40 hl. dauerte 22 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 6 Monate Lagerung in großen Eichenfässern und ein Jahr Flaschenreife. Verkauf ab September 2019.

FLASCHENANZAHL

7.800 zu 0,75 Liter und 460 Magnum

ERSTER PROD. JHRG.

1970



ALTO ADIGE PINOT NERO DOC "RISERVA" 2016



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

Rispettivamente terra rossa con strati di porfido e calce.

VITIGNO

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

RESA PER ETTARO

40 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

21,00 BABO

ALCOOL

14,0 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,7 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,5 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia dal 28 settembre al 05 ottobre. Macerazione e fermentazione in tini di rovere per 22 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 6 mesi in botti di rovere da 30 hl. prima dell'imbottigliamento. Dodici mesi di affinamento in bottiglia. Messa in vendita a settembre 2019

BOTTIGLIE PRODOTTE

7.800 da 0,75 litri e 460 Magnum

PRIMA ANNATA

1970



SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR "RISERVA" DOC 2016



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.

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

21.00 BABO – 100 Oechsle

ALCOHOL

14.0 % vol.

TOTAL ACIDITY

5.7 g/L

RESIDUAL SUGAR

0.5 g/L

VINIFICATION

Grape harvest between 28 September and 5 October. Maceration and fermentation in 30 and 40 hl oak vats lasted 22 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 6 months of ageing in large oak barrels and one year of bottle ageing. On sale from September 2019.

PRODUCTION VOLUME

7,800 bottles of 0.75-litre capacity and 460 Magnum size bottles

FIRST VINTAGE

1970