

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER „RISERVA“ DOC 2015



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 das beste Lesegut 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

20,00 BABO – 100 Öchsle

ALKOHOL

13,5% Vol.

GESAMTSÄURE

5,6 g/L

RESTZUCKER

0,9 g/L

AUSBAU

Die Trauben wurden am 24. September gelesen. Vor der Mazeration und Pressung wurden die Trauben im natürlichen „Eiskeller“ abgekühlt. Die Maischemazeration und Gärung in Eichenholz Behältern zu 30 und 40 hl. dauerte 20 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 September 2018.

FLASCHENANZAHL

7.000 zu 0,75 Liter und 460 Magnum

ERSTER PROD. JARG.

1970

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



ALTO ADIGE PINOT NERO DOC "RISERVA" 2015



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

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

RESA PER ETTARO

40 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

20,00 BABO

ALCOOL

13,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,6 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,9 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia al 24 settembre. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Macerazione e fermentazione con lieviti autoctoni in tini di rovere per 20 giorni con tre rimontaggi al giorno nella prima settimana. Affinamento in barriques francesi, 20% 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 settembre 2018.

BOTTIGLIE PRODOTTE

7.000 da 0,75 litri e 460 Magnum

PRIMA ANNATA

1970

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR "RISERVA" DOC 2015



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

20.00 BABO – 100 Oechsle

ALCOHOL

13.5% vol.

TOTAL ACIDITY

5.6 g/L

RESIDUAL SUGAR

0.9 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested on 24 September and cooled in a natural ice house before maceration and pressing. Oak vats in 30 and 40 hl sizes were used for mash maceration and fermentation, which took place over 20 days with a pump-over three times a day during the first week. This was followed by 12 months of ageing in French oak barrels – some new, some 1 to 2 years old – and 8 months in large oak barrels. Finally, the wine was aged in the bottle for one year and went on sale in September 2018.

PRODUCTION VOLUME

7,000 bottles of 0.75-litre capacity and 460 Magnum size bottles

FIRST VINTAGE

1970