

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER „RISERVA“ DOC 2016

---



### ANBAUGEBIET

Die ausgelesenen Trauben kommen aus dem 22.500 m<sup>2</sup> 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

21,00 BABO – 100 Öchsle

### ALKOHOL

14,0 % Vol.

### GESAMTSÄURE

5,7 g/L

### RESTZUCKER

0,5 g/L

### AUSBAU

Traubenlese zwischen dem 28. September und 05. Oktober 2016. Nach der Lese wurden die Trauben im natürlichen „Eiskeller“ abgekühlt. Die Maischemazeration und Gärung in Eichenholz Behältern 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 Juli 2019.

### FLASCHENANZAHL

7.800 zu 0,75 Liter und 390 Magnum

### ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG

1970

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## 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 Neri 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 2016  
Macerazione e fermentazione con lieviti autoctoni 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 luglio 2019

### BOTTIGLIE PRODOTTE

7.800 da 0,75 litri e 390 Magnum

### PRIMA ANNATA

1970

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR "RISERVA" DOC 2016

---



### ORIGIN

The selected grapes used for this wine come from the 22,500 m<sup>2</sup> 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

The grapes were harvested on 28<sup>th</sup> September to 5<sup>th</sup> October 2016 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 22 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 6 months in large oak barrels. Finally, the wine was aged in the bottle for one year and went on sale in July 2019.

### PRODUCTION VOLUME

7,800 bottles of 0.75-litre capacity and 390 Magnum size bottles

### FIRST VINTAGE

1970