

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER „PINOT ROSÉ“ DOC 2017



### ANBAUGEBIET

Die Trauben kommen aus dem 22.500 m<sup>2</sup> großen Weinberg am STROBLHOF, auf 500 Meter Meereshöhe in der Gemeinde Eppan, Weiler Pigeno, gelegen. Das Grundstück ist nach Südosten ausgerichtet.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Rote Tonerde mit Kalk- und Porphyrgestein.

### TRAUBENSORTE

Blauburgunder – Klonengemisch auf Guyoterziehung.

### HEKTAR – ERTRAG

55 Hektoliter

### MOSTGEWICHT

19,50 BABO – 100 Öchsle

### ALKOHOL

13,5% Vol.

### GESAMTSÄURE

6,3 g/L

### RESTZUCKER

1,9 g/L

### AUSBAU

Die Trauben wurden zwischen dem 16.- und 21. September gelesen. Im Jahre 2017 wurde von unserer Blauburgunder Maische, nach 3-tägiger Maischestandzeit, 10% Saft abgezogen, um dem „Pigeno“ und besonders der „Riserva“ mehr Farbe, Frucht und Tiefe zu geben. Anschließend wurde der Most im Stahlfass vergoren und gelagert. Abgefüllt im April 2018. Verkauf ab Mai 2018.

### FLASCHENZAHL

2.000 zu 0,75 Liter

### ERSTER PROD. JHRG.

2013

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## ALTO ADIGE PINOT NERO ROSATO DOC "PINOT ROSÉ" 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 22.500 m<sup>2</sup>. I vigneti sono esposti verso sud-est.

### 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

19,50 BABO

### ALCOOL

13,5% Vol.

### ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/L

### ZUCCHERI RIDUTTORI

1,9 g/L

### VINIFICAZIONE

Vendemmia tra il 16 e 21 settembre. Questo vino rosato è frutto di un salasso dei pinot neri. Dopo tre giorni di macerazione a freddo è stato ridotto il mosto del 10%, per dare al "Pigeno" e soprattutto alla "Riserva" più colore, frutta e concentrazione. La fermentazione è avvenuta in botte di acciaio. È stato imbottigliato ad aprile 2018. Vendita a maggio 2018.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000 da 0,75 litri

### PRIMA ANNATA

2013

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR "ROSÉ" DOC 2017



### ORIGIN

The grapes come from the STROBLHOF vineyard, in the hamlet of Pigeno near Appiano/Eppan. The wine-growing estate faces south-east and extends across 22,500 m<sup>2</sup> at 500 metres above sea level.

### 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

19.50 BABO – 100 Oechsle

### ALCOHOL

13.5% vol.

### TOTAL ACIDITY

6.3 g/L

### RESIDUAL SUGAR

1.9 g/L

### VINIFICATION

The grapes were harvested between 16 and 21 September 2017. After a 3-day maceration period, 10% of the juice of our Pinot noir mash was extracted to enhance the colour, fruitiness and depth of the Pigeno and Riserva wines in particular. The must was then fermented and stored in steel barrels. The wine was bottled in April 2018 and went on sale in May 2018.

### PRODUCTION VOLUME

2,000 bottles of 0.75-litre capacity

### FIRST VINTAGE

2013