

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER „PINOT ROSÉ“ DOC 2018



ANBAUGEBIET

Die Trauben kommen aus dem 22.500 m² 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 Guyotterziehung.

HEKTAR – ERTRAG

55 Hektoliter

MOSTGEWICHT

19,00 BABO – 95 Öchsle

ALKOHOL

13,5% Vol.

GESAMTSÄURE

5,9 g/L

RESTZUCKER

0,5 g/L

AUSBAU

Die Trauben wurden zwischen dem 13.- und 19. September gelesen. Nach der Lese wurden die Trauben im natürlichen „Eiskeller“ abgekühlt. Im Jahre 2018 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 Mai 2019. Verkauf ab Juni 2019.

FLASCHENANZAHL

2.500 zu 0,75 Liter

ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG

2013

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



ALTO ADIGE PINOT NERO ROSATO DOC "PINOT ROSÉ" 2018



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 m². I vigneti sono esposti verso sud-est.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Rispettivamente terra rossa con strati di porfido e calce.

VITIGNO

Pinot Neri, cloni diversi su Guyot.

RESA PER ETTARO

55 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

19,00 BABO

ALCOOL

13,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,9 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,5 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia tra il 13 e 19 settembre. Questo vino rosato è frutto di un salasso dei pinot neri. Dopo tre giorni di macerazione a freddo stato ridotto il mosto del 10%, per dare al "Pigeno" e soprattutto al "Riserva" più colore, frutta e concentrazione. La fermentazione è avvenuta in botte di acciaio. È stato imbottigliato ad maggio 2019. Vendita a giugno 2019.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2.500 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

2013

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR "ROSÉ" DOC 2018



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 m² 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

19.00 BABO – 95 Oechsle

ALCOHOL

13.5% vol.

TOTAL ACIDITY

5,9 g/L

RESIDUAL SUGAR

0,5 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested between 13th and 19th September 2018. 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 May 2019 and went on sale in June 2019.

PRODUCTION VOLUME

2,500 bottles of 0.75-litre capacity

FIRST VINTAGE

2013