

# Bergmannhof

**MITTERBERG BIANCO IGP**

**EART 2016**

**Vitigno** / Chardonnay, Sauvignon blanc, Manzoni bianco

**Vigneto** / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

**Terreno** / Ghiaioso, argilloso, calcareo con  
sezioni molto pietrose

**Coltivazione** / Guyot

**Raccolto** / 50 hl/ha

**Età delle viti** / 10-30 anni

**Vendemmia** / Manuale metà settembre

**Vinificazione** / Fermentazione spontanea, macerazione per 6 mesi in un'anfora di terracotta. Fermentazione malolattica, affinamento per 18 mesi sulle fecce fine in un tonneau di quercia usato. Imbottigliamento senza filtrazione a maggio 2019.

**Bottiglie** / 700 à 0,75 lt

## **Dati analitici**

Gradazione alcolica / 14,2 Vol %

Residuo zuccherino / 1,8 g/l

Acidità / 4,0 g/l

**Temperatura di servizio** / 10-12° C

**Premio** / 90/100 punti Falstaff Wein Guide 2019/2020

