

# Bergmannhof

## MITTERBERG BIANCO IGP EART 2017

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

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

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

**Coltivazione** / Guyot

**Resa** / 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 16 mesi sulle fecce fine in un tonneau di quercia usato. Imbottigliamento senza filtrazione a agosto 2019.

**Bottiglie** / 750 a 0,75 lt e 20 a 1,5 lt

### Dati analitici

Gradazione alcolica / 14 vol %

Residuo zuccherino / 2,0 g/l

Acidità / 4,7 g/l

**Temperatura di servizio** / 12-14 °C

### Premiazioni

90/100 punti Falstaff Wein Guide 2020/21

93/100 punti Wein-Plus 2020

Bergmannhof | Riva di Sotto 46 | 39057 Appiano  
[info@bergmannhof.it](mailto:info@bergmannhof.it) | [www.bergmannhof.com](http://www.bergmannhof.com)

