

# Bergmannhof

**MITTERBERG ROSSO IGP**

**HOAMET 2017**

**Vitigno** / 100% Vernatsch

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

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

**Coltivazione** / Guyot

**Raccolto** / 60 hl/ha

**Età delle viti** / 20 anni

**Vendemmia** / Manuale metà settembre

**Vinificazione** / Macerazione spontanea con il 50% raspi in tonneau aperti per 20 giorni. Fermentazione malolattica, affinamento per 24 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia nuovi. Imbottigliamento senza chiarificazione e filtrazione ad agosto 2019.

**Bottiglie** / 615 à 0,75 lt

**Dati analitici**

**Gradazione alcolica** / 12,9 % Vol

**Residuo zuccherino** / 2,1 g/l

**Acidità** / 4,7 g/l

**Temperatura di servizio** / 18° C

