

Bergmannhof

MITTERBERG BIANCO IGP EART 2021

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 sulle bucce per 1 mese in un'anfora di terracotta. Fermentazione malolattica, affinamento per 10 mesi sulle fecce fine in anfora e altri 8 mesi un tonneau di quercia usato. Imbottigliamento senza filtrazione ad aprile 2023.

Bottiglie / 1.270 a 0,75 lt e 18 a 1,5 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 13,0 vol %

Residuo zuccherino / 2,1 g/l

Acidità / 4,7 g/l

Temperatura di servizio / 12-14 °C

