

# Bergmannhof

## MITTERBERG IGT ROSÉ 2023

**Vitigno** / Cabernet-Franc, Merlot, Pinot Nero;

**Vigneto** / Bergmannhof, San Paolo/Appiano

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

**Coltivazione** / Guyot

**Resa** / 75 hl/ha

**Etá delle viti** / fino a 25 anni

**Vendemmia** / Manuale a metà settembre fino ad inizio ottobre

**Vinificazione** / Fermentazione spontanea. In parte pressatura delicata degli acini e breve macerazione, in gran parte metodo saignée.

Affinamento sul lievito per 6 mesi in tonneau di quercia usato e in anfora di terracotta. Imbottigliato ad aprile 2024.

**Bottiglie** / 2.500 di 0,75 lt

### Dati analitici

gradazione alcolica / 13,0 Vol %

residuo zuccherino / 1,1 g/l

acidità / 5,0 g/l

**Temperatura di servizio** / 10 °C

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

