

Bergmannhof

ALTO ADIGE DOC

MERLOT 2018

Vitigno / 100% Merlot

Vigneto / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

Terreno / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

Coltivazione / Guyot

Raccolto / 65 hl/ha

Età delle viti / 15 anni

Vendemmia / Manuale ad inizio ottobre

Vinificazione / Macerazione in botte di quercia per 2-3 settimane, fermentazione malolattica. Affinamento per 7 mesi in botte di quercia e in botte di tonneau di 500 lt, imbottigliato aprile 2020.

Bottiglie / 2.500 à 0,75 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 14,0 Vol %

Residuo zuccherino / 2,2 g/l

Acidità / 4,6 g/l

Temperatura di servizio / 16-18° C

