

# 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

