

Bergmannhof

MITTERBERG ROSSO IGP

KALCH 2021

Vitigno / 70% Cabernet Franc, 30% Merlot

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 inizio ottobre

Vinificazione / Macerazione spontanea con il 30% di raspi in tonneau aperti per 20 giorni. Fermentazione malolattica, affinamento per 20 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia nuovi. Imbottigliamento senza chiarificazione e filtrazione ad maggio 2023, maturazione in bottiglie per almeno 24 mesi.

Bottiglie / 1.369 di 0,75 lt, 50 di 1,5 lt;

Dati analitici

Gradazione alcolica / 13,5 vol %

Residuo zuccherino / 1,6 g/l

Acidità / 5,1 g/l

Temperatura di servizio / 16-18 °C

