

Bergmannhof

MITTERBERG BIANCO IGP EART 2022

Vitigno / Chardonnay, Sauvignon blanc;

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 11 mesi sulle fecce in anfora e altri 7 mesi in tonneau di quercia usato. Imbottigliamento senza filtrazione a maggio 2024.

Bottiglie / 1.458 a 0,75 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 12,5 vol %

Residuo zuccherino / 1,3 g/l

Acidità / 4,5 g/l

Temperatura di servizio / 12 °C

