

Bergmannhof

MITTERBERG ROSSO IGP

HOAMET 2022

Vitigno / 100% Schiava

Vigneto / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

Terreno / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

Coltivazione / Guyot

Resa / 60 hl/ha

Età delle viti / 20 anni

Vendemmia / Manuale fine settembre

Vinificazione / Macerazione spontanea con uve parzialmente intere in tonneau aperti. Fermentazione malolattica, affinamento per 18 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia. Imbottigliamento senza chiarificazione e filtrazione in aprile 2024.

Bottiglie / 2.056 di 0,75 lt e 24 di 1,5 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 12,5 vol %

Residuo zuccherino / 1,5 g/l

Acidità / 4,8 g/l

Temperatura di servizio / 14 °C

