

Bergmannhof

MITTERBERG ROSSO IGP

KALCH 2022

Vitigno / 60% Cabernet Franc, 40% Merlot

Vigneto / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

Terreno / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

Coltivazione / Guyot

Resa / 50 hl/ha

Età delle viti / 20-35 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 2024, maturazione in bottiglie per almeno 15 mesi.

Bottiglie / 1.974 di 0,75 lt, 59 di 1,5 lt, 10 di 3 lt;

Dati analitici

Gradazione alcolica / 14,0 vol %

Residuo zuccherino / 1,4 g/l

Acidità / 4,0 g/l

Temperatura di servizio / 18 °C

