

Bergmannhof

ALTO ADIGE DOC MERLOT 2024

Vitigno / 100% Merlot

Vigneto / Bergmannhof, S. Paolo/Appiano

Terreno / Ghiaioso, argilloso, calcareo con sezioni molto pietrose

Coltivazione / Guyot

Resa / 70 hl/ha

Età delle viti / 24 anni

Vendemmia / Manuale ad inizio ottobre

Vinificazione / Macerazione in botte di quercia per 2-3 settimane, fermentazione malolattica. Affinamento per 8 mesi in botte di quercia e in botte di tonneau di 500 lt. Imbottigliato a fine maggio 2025.

Bottiglie / 4.600 a 0,75 lt

Dati analitici

Gradazione alcolica / 13,5 vol %

Residuo zuccherino / 1,5 g/l

Acidità / 5,4 g/l

Temperatura di servizio / 16-18 °C

