

ITALIA - TRENTINO ALTO ADIGE

PRANZEGG

MARTIN GOJER

BOLZANO

● VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSSO CAMPILL

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto

Vitigno: Schiava (Piccola, Gentile e Grigia)

Estensione del vigneto: 0.8 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

Tipo d'impianto: Pergola trentina in forte pendenza

Densità media ceppi per ha: 3900

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ettaro: 50.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pigiatura, fermentazione spontanea con il 30% dei raspi, senza il controllo della temperatura in tini troncoconici e botti ovali di rovere e macerazione per 6 settimane, delle quali 4 a cappello sommerso. Affinamento in botte ovale e tino troncoconico di rovere usate per 12 mesi e successivamente in cemento e botte ovale di rovere per altri 10 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 32.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 5700

CARATTERISTICHE

Vino rosso elegante e seducente con sentori di amarena matura, prugna e chiodi di garofano. Corposo e minerale al palato si distingue per i tannini eleganti e il retrogusto persistente dell'uva matura associata al sapore fresco e fruttato della Schiava piccola. Ottimo potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTI

Oltre ad essere un ottimo vino da meditazione, si sposa alla carne di agnello, di vitello e alla selvaggina.