

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 (SO<sub>2</sub>):** 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.