

ITALIA - TRENTO ALTO ADIGE

# PRANZEGG

MARTIN GOJER

BOLZANO

## ● VINO ROSSO LEGGERO

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Acido, sabbie argillose di matrice vulcanica

**Vitigno:** 70% Schiava, 20% Lagrein, 10% Merlot

**Estensione del vigneto:** 0.3 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Cordone speronato monolaterale per il Merlot. Pergola per Lagrein e Schiava

**Densità media ceppi per ha:** 5500

**Età media del vigneto:** 25 anni

**Produzione media per ettaro:** 60.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Vendemmia con uva matura, macerazione sulle bucce per 5-12 ore in pressa, fermentazione spontanea in cemento e inox a cui segue un periodo di affinamento in vetroresina e tonneaux usati.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 22.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 2700

### CARATTERISTICHE

Vino rosso fresco, fruttato, leggermente speziato e dalla grande beva.

### ABBINAMENTI

Aperitivi a base di salumi (speck) e formaggi di media stagionatura, secondi piatti a base di carni bianche