

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 (SO₂): 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