

## Blaufrankisch



ROSSO  LAVORAZIONE IN ANFORA  NO SOLFOROSA AGGIUNTA

### INFO

**Annata:** 2017

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Austria

**Regione:** Burgenland

**Vitigno:** Blaufränkisch

**Suolo:** Calcareo

**Estensione del vigneto:** 1,0 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Densità ceppi per ha:** 4.000

**Età media del vigneto:** 35 anni

**Produzione media per ha:** 18 hl

**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea in anfore di terracotta con il 50% delle uve a grappolo intero. Macerazione per 3 mesi, poi svinatura e affinamento negli stessi contenitori per 18 mesi.

**Solforosa totale:** 8 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 1.500

### PRODUTTORE



#### CLAUS PREISINGER

Claus Preisinger

### PERCHÉ

Il Blaufrankisch di Preisinger è un vino rosso di corpo, di grande finezza e purezza. Teso e fresco, riesce a coniugare un lato elegante e serio, a un verve più rustica e selvatica. Spezie, sottobosco, resina e slanci balsamici per un finale lungo, succoso e di grande beva.

### QUANDO

Quando state facendo un trasloco, prima di lasciare la vecchia casa vuota, chiamate tutte le persone che ci hanno vissuto con voi e stappate una bottiglia di Blaufrankisch. Ballate senza musica, lasciandovi guidare dal vino ed esplorate gli spazi della casa che ancora non conoscevate.

