

Grüner Veltliner

Alto Adige Valle Isarco DOC



Annata 2019

Vitigno Grüner Veltliner

Posizione A sud di Bressanone. Pendii verso sud e sud-est ad un'altitudine tra i 550 e i 700 metri

Clima Microclima caldo durante il processo di maturazione dell'uva, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Terreno Terreno di tipo pietroso contenente scisto, fillite quarzo ed una piccola quantità di argilla

Sistema di coltivazione Guyot con 7000 fino a 8000 vigne per ettaro

Periodo di vendemmia da metà settembre fino a metà ottobre

Resa 8000 kg per ettaro

Età degli impianti fino a 35 anni

Vinificazione preparazione e pressatura riguardosa, fermentazione e affinamento sui lieviti fini, in recipienti di acciaio inossidabile e grandi botti di acacia, senza una fermentazione malolatica

Imbottigliamento inizio maggio, con invecchiamento in bottiglia di due mesi

Invecchiamento lungo

Descrizione colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, aromi di pepe, erba e pesca, retrogusto salino duraturo

Valori analitici

Gradazione alcolica 13.5% Vol. Acidità 5.6 g/l

Zuccheri residui 4.0 g/l