



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER RISERVA „R!TTSTEIN“ DOC 2021



ANBAUGEBIET

Die Trauben für diesen Burgunder kommen aus den Weinbergen am Stroblhof. Die Grundstücke sind auf etwa 500 Meter Meereshöhe in der Gemeinde Eppan gelegen und nach Südosten ausgerichtet. Nur das beste Lesegut aus alten Reben wird als Riserva vinifiziert.

BODENBESCHAFFENHEIT

Roter Lehm mit Kalk - und Porphyrgestein. Felsiger Untergrund

TRAUBENSORTE

Blauburgunder – Klonen Gemisch auf Guyot Erziehung. Pflanzjahr 1985 u. 1990, durchschnittliche Pflanzdichte 70 x 200

HEKTAR – ERTRAG

~ 40 Hektoliter

ALKOHOL

13,5 % Vol.

GESAMTSÄURE

5,5 g/L

RESTZUCKER

0,9 g/L

AUSBAU

Traubenlese zwischen dem 28. September und 2. Oktober
Die Maischemazeration und Gärung in Eichenholzbehältern zu 30 und 40 hl. dauerte 23 Tage, wobei die erste Woche dreimal am Tag eine Umwälzung vorgenommen wurde. Zwölf Monate Ausbau in teils neuen, teils 1- und 2-jährigen französischen Eichenfässern.
Anschließend 8 Monate Lagerung in großen Eichenfässern und über zwei Jahre Flaschenreifung.

ERSTER PROD. JHRGANG

1970



ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA „R!TTSTEIN“ DOC 2021



ZONA DI PRODUZIONE

L'uva scelta proviene da un vigneto di proprietà esteso sullo STROBLHOF nel Comune di Appiano a 500 metri s.l.m. - in tutto 22.500 metri quadrati. I vigneti sono esposti verso sud-est. Solo l'uva migliore da piante vecchie è stata vinificata per la Riserva.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

suolo argilloso a contenuto calcareo e porfirico (pietra vulcanica) con strati rocciosi nel sottosuolo.

VITIGNO

Pinot Nero su Guyot - cloni diversi. Impianti del 1985 e 1990 – densità media 70 x 200

RESA PER ETTARO

~ 40 ettolitri

ALCOOL

13,5 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,9 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia dal 28 settembre al 2 ottobre. Macerazione e fermentazione in tini di rovere per 23 giorni con tre rimontaggi al giorno nella prima settimana. Dodici mesi di invecchiamento in barrique francesi in parte nuove e in parte di primo e secondo passaggio. Poi stagionamento per 8 mesi in botti di rovere da 30 e 40 hl. prima dell'imbottigliamento. Oltre due anni di affinamento in bottiglia.

PRIMA ANNATA

1970



SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR RISERVA „R!TTSTEIN“ DOC 2021



ORIGIN

The selected grapes used for this wine come from the 22,500 m² Stroblhof vineyard, a south-east facing plot situated 500 metres above sea level in the area of Appiano/Eppan. Of this vintage, only the best grapes from old vines were vinified as Riserva.

TYPE OF SOIL

Red clay with porphyry and limestone. Rocky subsoil.

GRAPE VARIETY

Mixture of Pinot noir clones, Guyot training system. Years of planting: 1985 and 1990; average plant density: 70 x 200

YIELD PER HECTARE

~ 40 hectolitres

ALCOHOL

13.5 % vol.

TOTAL ACIDITY

5.5 g/L

RESIDUAL SUGAR

0.9 g/L

VINIFICATION

Grape harvest between 28th of September and 2nd of October. Maceration and fermentation in 30 and 40 hl oak vats lasted 23 days, with three daily rotations in the first week. Twelve months of ageing in partly new, partly 1 and 2-year-old French oak barrels. Then 8 months of ageing in large oak barrels and more than two years of bottle ageing.

FIRST VINTAGE

1970