



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER „SELEKTION SEPP HANNI“ RISERVA DOC 2021



ANBAUGEBIET

Die Trauben für diesen besonderen Wein stammen aus den Weingärten direkt oberhalb des Stroblhofs. Das Grundstück liegt auf rund 500 Metern Meereshöhe in der Gemeinde Eppan und ist nach Südosten ausgerichtet. Es werden nur Trauben von alten Rebstöcken verwendet. Gezielte Selektion garantiert hervorragende Qualität. Nur in guten Jahren ehren wir unseren Wegbereiter Sepp Hanni mit dieser besonderen Selektion.

BODENBESCHAFFENHEIT

Roter Lehm mit Kalk - und Porphyr Gestein. Felsiger Untergrund

Traubensorte

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

HEKTAR – ERTRAG

~ 35 Hektoliter

ALKOHOL

13,5 % Vol.

GESAMTSÄURE

5,5 g/L

RESTZUCKER

1 g/L

AUSBAU

Traubenlese zwischen dem 22. September und 24. September
Die Maischemazeration und Gärung in einem Eichenholzbehälter zu 30 hl. dauerte 23 Tage, wobei die erste Woche dreimal am Tag eine Umwälzung vorgenommen wurde. Zwölf Monate Ausbau in teils neuen und teils 1-jährigen französischen Eichenfässern.
Anschließend 5 Monate Lagerung inahltanks und zwei Jahre Flaschenreifung.

ERSTER PROD. JHRGANG

2019



**ALTO ADIGE PINOT NERO
"SELEKTION SEPP HANNI"
RISERVA DOC 2021**



ZONA DI PRODUZIONE

Le uve per questo vino speciale provengono dai vigneti direttamente sopra lo Stroblhof. La proprietà si trova a circa 500 metri sul livello del mare nel comune di Appiano ed è esposta a sud-est. Vengono utilizzate solo uve di vecchie vigne. Una selezione mirata garantisce una qualità eccellente. Solo nelle annate favorevoli onoriamo il nostro pioniere Sepp Hanni con questa selezione speciale.

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

~ 35 ettolitri

ALCOOL

13,5 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

1 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia dal 22 al 24 settembre. Macerazione e fermentazione in un tino di rovere per 23 giorni con tre rimontaggi al giorno nella prima settimana. Affinamento in barriques francesi, di primo e secondo passaggio, per 12 mesi. Poi stagionamento per cinque mesi in vasche d'acciaio, prima dell'imbottigliamento. Due anni di affinamento in bottiglia.

PRIMA ANNATA

2019



**SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR
"SELEKTION SEPP HANNI"
RISERVA DOC 2021**



ORIGIN

The grapes for this special wine come from the vineyards directly above the Stroblhof. The property is located at around 500 meters above sea level in the municipality of Eppan and faces southeast. Only grapes from old vines are used. Targeted selection guarantees outstanding quality. Only in good years we honour our pathbreaker Sepp Hanni with this special selection.

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

~ 35 hectolitres

ALCOHOL

13,5 % vol.

TOTAL ACIDITY

5.5 g/L

RESIDUAL SUGAR

1 g/L

VINIFICATION

Grape harvest between the 22th and the 24th of September. Maceration and fermentation in a 30 hl oak vat lasted 23 days, with three daily rotations in the first week. Twelve months of ageing in partly new and partly one year-old French oak barrels. Then 5 months of ageing in steel tanks and almost two years of bottle ageing.

FIRST VINTAGE

2019