



SÜDTIROLER CABERNET FRANC-MERLOT DOC „VALBION“ 2019



ANBAUGEBIET

Die Trauben stammen aus der 7.700 m² großen Einzellage auf dem Kreiter Sattel (Coyotenpass) oberhalb des Kalterersees, auf 380 Meter Meereshöhe. Der Weinberg, seit 2015 in Stroblhof Besitz, ist nach Südwesten ausgerichtet.

BODENBESCHAFFENHEIT

Warme Böden aus Moränenschuttablagerungen und Porphy-Verwitterungen. Felsiger Untergrund.

TRAUBENSORTE

60% Cabernet Franc – 40% Merlot auf Guyotsystem. Pflanzjahr 2015. Durchschnittliche Pflanzdichte 70 x 200.

HEKTAR – ERTRAG

30 Hektoliter

MOSTGEWICHT

21,50 KNW – 110 Öchsle

ALKOHOL

14,5 % Vol.

GESAMTSÄURE

5,5 g/L

RESTZUCKER

0,3 g/L

AUSBAU

Traubenlese am 21. September (Merlot) und 08. Oktober (Cabernet Franc). Die Maischemazeration und schonende Gärung im Eichenholzbehälter dauerten 20 Tage. Sechzehn Monate Ausbau in 1- und 2-jährigen französischen Eichenfässern.

Anschließend ein Jahr Flaschenreifeung. Verkauf ab Mai 2022.

FLASCHENANZAHL

2.340 zu 0,75 Liter

ERSTER PROD. JHRGANG

2018



ALTO ADIGE CABERNET FRANC-MERLOT DOC "VALBION" 2019



ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da un unico vigneto di 7.700 m² sul "Kreiter Sattel" (Passo del Coyote), sopra il Lago di Caldaro, a 380 metri s.l.m. Il vigneto, in possesso di Stroblhof dal 2015, è rivolto a sud-ovest.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Suoli caldi di depositi di detriti morenici e agenti di porfido. Sottosuolo roccioso.

VITIGNO

60% Cabernet Franc - 40% Merlot su sistema Guyot. Piantato nel 2015. Densità media di impianto 70 x 200.

RESA PER ETTARO

10 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

21,50 BABO

ALCOOL

14,5 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,3 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia al 21 settembre (Merlot) e 08 ottobre (Cabernet Franc). La macerazione a freddo e la fermentazione controllata in vasche di rovere duravano 20 giorni.

Sedici mesi di invecchiamento in piccoli botti di rovere francese di 1 e 2 passaggio,

Un anno di invecchiamento in bottiglia.

In vendita da maggio 2022.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2.340 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

2018



SOUTH TYROLEAN CABERNET FRANC - MERLOT "VALBION" DOC 2018



ORIGIN

The grapes come from the 7,700 m² single vineyard on the "Kreiter Sattel" (Coyoten Pass) above Lake Caldaro, at 380 metres above sea level.

The vineyard, owned by Stroblhof since 2015, is southwest facing.

TYPE OF SOIL

Warm soils of moraine debris deposits and porphyry weathering. Rocky subsoil.

GRAPE VARIETY

60% Cabernet Franc - 40% Merlot on Guyot system. Planted in 2015. Average planting density 70 x 200.

YIELD PER HECTARE

30 hectolitres

MUST WEIGHT

21.50 BABO – 110 Oechsle

ALCOHOL

14,5 % vol.

TOTAL ACIDITY

5.5 g/L

RESIDUAL SUGAR

0.3 g/L

VINIFICATION

Grape harvest on the 21th of September (Merlot) and 08th of October. The maceration and the gentle fermentation in oak tanks lasted 20 days. sixteen months of ageing in 1- and 2-year-old French oak barrels. Followed by one year of bottle ageing. On sale from May 2022.

PRODUCTION VOLUME

2340 bottles of 0.75-litre capacity

FIRST VINTAGE

2018