



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER "PIGENO" DOC 2021



ANBAUGEBIET

Die Trauben stammen aus drei verschiedenen Lagen, die sich über die Gemeinden Eppan und Kaltern erstrecken. Der Großteil der Trauben wächst am Stroblhof auf ungefähr 500 Metern über dem Meeresspiegel. Ein weiterer Weinberg in ähnlicher Höhe befindet sich in der benachbarten Gemeinde Kaltern, während sich eine Parzelle in der Lage Sattel auf etwa 400 Metern über dem Meeresspiegel befindet.

BODENBESCHAFFENHEIT

Rote Tonerde mit Kalk- und Porphyrgestein am Stroblhof sowie überwiegend kalkhaltige Bodenstrukturen in den anderen Lagen.

TRAUBENSORTE

Blauburgunder – Klonengemisch auf Guyot Erziehung.

HEKTAR – ERTRAG

~ 55 Hektoliter

ALKOHOL

13,5% Vol.

GESAMTSÄURE

5,3 g/L

RESTZUCKER

0,3 g/L

AUSBAU

Traubenlese zwischen dem 30. September und dem 2. Oktober. Die Maische-Mazeration und Gärung in Fässern aus Eichenholz betragen 20 Tage, wobei in der ersten Woche dreimal am Tag eine Umwälzung vorgenommen wurde. Es folgte ein Jahr Ausbau in 1- bis 5-jährigen kleinen französischen Eichenfässern, sechs Monate Lagerung in großen Eichenfässern und fünf Monate Flaschenreifeung. Verkauf ab Oktober 2023.

ERSTER PROD. JHRG.

1892



ALTO ADIGE PINOT NERO DOC "PIGENO" 2021



ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da tre diversi vigneti nei comuni di Appiano e Caldaro. La maggior parte delle uve cresce presso lo Stroblhof, a circa 500 metri sul livello del mare. Un altro vigneto a un'altitudine simile si trova nel vicino comune di Caldaro, mentre una parcella del vigneto Sattel si trova a circa 400 metri sul livello del mare.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Argilla rossa con roccia calcarea e porfirica a Stroblhof e strutture di terreno prevalentemente calcaree nelle altre località.

VITIGNO

Pinot Nero, cloni diversi su Guyot.

RESA PER ETTARO

~ 55 ettolitri

ALCOOL

13,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,3 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,3 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia tra il 30 settembre e il 2 ottobre. Macerazione e fermentazione in tini di rovere per 20 giorni con tre rimontaggi al giorno nella prima settimana. Affinamento in barriques francesi dal primo fino al quinto passaggio per dodici mesi, ulteriore affinamento in grandi botti di rovere da 30 hl per sei mesi. Cinque mesi di affinamento in bottiglia. Messa in vendita a ottobre 2023.

PRIMA ANNATA

1892



SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR “P!GENO” DOC 2021



ORIGIN

The grapes come from three different vineyards in the municipalities of Eppan and Kaltern. The majority of the grapes grow at Stroblhof at around 500 meters above sea level. Another vineyard at a similar altitude is located in the neighboring municipality of Kaltern, while a parcel in the Sattel vineyard is located at around 400 meters above sea level.

TYPE OF SOIL

Red clay with limestone and porphyry rock at Stroblhof and predominantly calcareous soil structures in the other locations.

GRAPE VARIETY

Mixture of Pinot noir clones, Guyot system.

YIELD PER HECTARE

~ 55 hectolitres

ALCOHOL

13.5% vol.

TOTAL ACIDITY

5.3 g/L

RESIDUAL SUGAR

0.3 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested between the 30th of September and the 2nd of October. Oak vats were used for the mash maceration and fermentation, which took place over 20 days with three daily rotations during the first week. This was followed by a year of ageing in 1 to 5 year-old small French oak barrels and six months in large oak barrels. Finally, the wine was aged in the bottle for five months. It went on sale in October 2023.

FIRST VINTAGE

1892