



## SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER "PIGENO" DOC 2022

---



### 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

0,5 g/L

### AUSBAU

Traubenlese zwischen dem 20. September und dem 30. September. 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 sieben Monate Flaschenreife. Verkauf ab Dezember 2023.

### ERSTER PROD. JHRG.

1892



## ALTO ADIGE PINOT NERO DOC "PIGENO" 2022

---



### 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

0,5 g/L

### VINIFICAZIONE

Vendemmia tra il 20 settembre e il 30 settembre. 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. Sette mesi di affinamento in bottiglia. Messa in vendita a dicembre 2023.

### PRIMA ANNATA

1892



## SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR “P!GENO” DOC 2022

---



### 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

0.5 g/L

### VINIFICATION

The grapes were harvested between the 20<sup>th</sup> and the 30<sup>th</sup> of September. 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 seven months. It went on sale in December 2023.

### FIRST VINTAGE

1892