



SÜDTIROLER CABERNET FRANC-MERLOT DOC „VALBION“ 2021



ANBAUGEBIET

Die Trauben stammen aus der Einzellage "Valbion" auf dem Kreiter Sattel (Coyotenpass) oberhalb des Kalterersees, auf etwa 380 m Meereshöhe. Der Weinberg, seit 2015 in Stroblhof Besitz, ist nach Südwesten ausgerichtet.

BODENBESCHAFFENHEIT

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

TRAUBENSORTE

70% Cabernet Franc – 30% Merlot auf Guyotsystem. Pflanzjahr 2015. Durchschnittliche Pflanzdichte 70 x 200.

HEKTAR – ERTRAG

~ 40 Hektoliter

ALKOHOL

14 % Vol.

GESAMTSÄURE

5,3 g/L

RESTZUCKER

1 g/L

AUSBAU

Traubenlese am 15. Oktober (Merlot) und 22. Oktober (Cabernet Franc). Die Maischemazeration und schonende Gärung im Eichenholz-Fässern dauerten 20 Tage. Zwölf Monate Ausbau in 1- und 2-jährigen französischen Barriques, gefolgt von 6 Monaten im Stahlfass. Anschließend zwei Jahre Flaschenreifung.

ERSTER PROD. JHRGANG

2018



ALTO ADIGE CABERNET FRANC-MERLOT DOC "VALBION" 2021



ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dal vigneto singolo "Valbion" sul Kreiter Sattel (Coyotenpass) sopra il Lago di Caldaro, a circa 380 metri sul livello del mare. Il vigneto, di proprietà di Stroblhof dal 2015, è esposto a sud-ovest.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

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

VITIGNO

70% Cabernet Franc - 30% Merlot su sistema Guyot. Piantato nel 2015. Densità media di impianto 70 x 200.

RESA PER ETTARO

~ 40 ettolitri

ALCOOL

14 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,3 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

1 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia il 15 ottobre (Merlot) e il 22 ottobre (Cabernet Franc). Macerazione e fermentazione in tini di rovere per 20 giorni. Dodici mesi di affinamento in barrique francesi di 1 e 2 anni, seguiti da 6 mesi in botti d'acciaio.

Infine, 2 anni di affinamento in bottiglia.

PRIMA ANNATA

2018



SOUTH TYROLEAN CABERNET FRANC - MERLOT "VALBION" DOC 2020



ORIGIN

The grapes come from the single vineyard "Valbion" on the Kreiter Sattel (Coyotenpass) above Lake Kaltern, at around 380 meters above sea level. The vineyard, owned by Stroblhof since 2015, faces south-west.

TYPE OF SOIL

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

GRAPE VARIETY

70% Cabernet Franc - 30% Merlot on Guyot system. Planted in 2015. Average planting density 70 x 200.

YIELD PER HECTARE

~ 40 Hektoliter

ALCOHOL

14 % vol.

TOTAL ACIDITY

5.3 g/L

RESIDUAL SUGAR

1 g/L

VINIFICATION

Grape harvest on September 30 (Merlot) and October 8 (Cabernet Franc). Maceration and gentle fermentation in oak barrels lasted 20 days. Twelve months of ageing in 1 and 2-year-old French barriques, followed by 6 months in steel tanks. Finally two years of bottle ageing.

FIRST VINTAGE

2018