



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER "PINOT ROSÉ" DOC 2021



ANBAUGEBIET

Die Trauben kommen aus dem 22.500 m² großen Weinberg am STROBLHOF. Das auf 500 Meter Meereshöhe in der Gemeinde Eppan im Weiler Pigeno, gelegen ist. Das Grundstück ist nach Südosten ausgerichtet.

BODENBESCHAFFENHEIT

Rote Tonerde mit Kalk- und Porphyrgestein.

TRAUBENSORTE

Blauburgunder – Klonengemisch auf Guyoterziehung.

HEKTAR – ERTRAG

55 Hektoliter

MOSTGEWICHT

19,5 KNW – 95 Öchsle

ALKOHOL

13,5% Vol.

GESAMTSÄURE

6,6 g/L

RESTZUCKER

2,0 g/L

AUSBAU

Die Trauben wurden zwischen dem 15.- und 20. September gelesen. Im Jahre 2022 wurde von unserer Blauburgunder Maische, nach 3-tägiger Maischestandzeit, 10% Saft abgezogen, um dem „Pigeno“ und besonders der „Riserva“ mehr Farbe, Frucht und Tiefe zu geben. Anschließend wurde der Most im Stahlfass vergoren und gelagert. Abgefüllt im Juni 2022.

FLASCHENANZAHL

2.000 zu 0,75 Liter

ERSTER PROD. JHRG.

2013



ALTO ADIGE PINOT NERO ROSATO DOC "PINOT ROSÉ" 2021



ZONA DI PRODUZIONE

L'uva proviene da un vigneto di proprietà, esteso sul STROBLHOF nel comune di Appiano, zona Pigeno, a 500 metri s.l.m. - in tutto 22.500 m². I vigneti sono esposti verso sud-est.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Rispettivamente terra rossa con strati di porfido e Calce.

VITIGNO

I nostri Pinot Neri, cloni diversi su Guyot.

RESA PER ETTARO

55 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

19,5 BABO

ALCOOL

13,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,6 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

2,0 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia tra il 15 e il 20 settembre. Questo vino rosato è frutto di un salasso dei pinot neri. Dopo tre giorni di macerazione a freddo è stato ridotto il mosto del 10%, per dare al "Pigeno" e soprattutto alla "Riserva" più colore, frutta e concentrazione. La fermentazione è avvenuta in botte d'acciaio. È stato imbottigliato a giugno 2022.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

2013



SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR “PINOT ROSÉ” DOC 2021



ORIGIN

The grapes come from the STROBLHOF vineyard, in the hamlet of Pigeno near Appiano/Eppan. The wine-growing estate faces south-east and extends across 22,500 m² at 500 metres above sea level.

TYPE OF SOIL

Red clay with porphyry and limestone.

GRAPE VARIETY

Mixture of Pinot noir clones, Guyot training system.

YIELD PER HECTARE

55 hectolitres

MUST WEIGHT

19.5 BABO – 95 Oechsle

ALCOHOL

13.5% vol.

TOTAL ACIDITY

6,6 g/L

RESIDUAL SUGAR

2,0 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested between 15 and 20 September. After a 3-day maceration period, 10% of the juice of our Pinot noir mash was extracted to enhance the colour, fruitiness and depth of the Pigeno and Riserva wines. The must was then fermented and stored in steel barrels. The wine was bottled in June 2022.

PRODUCTION VOLUME

2,000 bottles of 0.75-litre capacity

FIRST VINTAGE

2013