



AVIN code: AVIN4270261379788

Chardonnay 2010

Alto Adige DOC

Sito: „Ogeaner“ nella macrozona „Punggl“, in piano, terreno sabbioso.

Vigneto: Pergola semplice, ca. 3.300 ceppi/ha, nella maggiorparte con più di 80 anni.

Lavorazione: Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, parziale fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica. 2.000 bottiglie.

Analisi: Alcol 13,5 %Vol, acidità tot. 6,0 g/L, zuccheri rid. 2,6 g/L, estratto rid. 21,9 g/L.

Degustazione: Ben evidente l'aroma tipico della banana, supportato da ananas e mela verde. In bocca prevale la freschezza dovuto ad una giusto nerbo acido. Segue una vena sapida di grande lunghezza.



AVIN code: AVIN8013137105656

Grauer Burgunder/Pinot grigio 2010

Alto Adige DOC

Sito: „Klausner“ nella macrozona „Punggl“, in piano, terreno sabbioso leggermente limoso.

Vigneto: Pergola semplice, ca. 3.300 ceppi/ha, nella maggiorparte con più di 40 anni.

Lavorazione: Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica. 3.300 bottiglie.

Analisi: Alcol 14,5 %Vol, acidità tot. 5,7 g/L, zuccheri rid. 2,0 g/L, estratto rid. 19,4 g/L.

Degustazione: L'aroma ben evidente è caratterizzato da sentori fruttati che ricordano soprattutto pere e mele mature. In bocca domina una corposità che grazie all'acidità armoniosa preserva una certa eleganza.



AVIN code: AVIN0021132411021

Gewürztraminer 2010

Alto Adige DOC

Sito: „Feld“ sul conoide del rio Favogna, in leggera pendenza, terreno sabbioso-argilloso, su detriti dolomitici.

Vigneto: Spaliera, ca. 7.000 ceppi/ha, età otto anni.

Lavorazione: Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica. 3.500 bottiglie.

Analisi: Alcol 15,0 %Vol, acidità tot. 4,0 g/L, zuccheri rid. 4,3 g/L, estratto rid. 21,8 g/L.

Degustazione: L'odore tipico della varietà, è caratterizzato da petali di rosa e chiodi di garofano. Aromi floreali sottolineano questa tipologia specifica della Bassa atesina. In bocca è secco, ma l'estratto unito all'alcol gli conferiscono un corpo polposo.



AVIN code: AVIN7025852334175

Merlot Kretzer/Merlot rosato 2010

Alto Adige DOC

Sito: „Kotzner“ sul conoide del rio Favogna, in leggera pendenza, terreno sabbio-argilloso, su detriti dolomitici.

Vigneto: Pergola semplice, ca. 3.300 ceppi/ha, più di 25 anni.

Lavorazione: Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica. 1.300 bottiglie.

Analisi: Alcol 13,5 %Vol, acidità tot. 4,6 g/L, zuccheri rid. 4,6 g/L, estratto rid. 22,8 g/L.

Degustazione: Dominano le sensazioni olfattive aromi fruttati che ricordano fortemente il lampone e la fragola. Grazie alla pienezza generosa è piuttosto un accompagnatore di pasti che non un aperitivo. Una giusta vena acida garantisce armonia e bevibilità.



AVIN code: AVIN8451150848400

Merlot Riserva 2008

Alto Adige DOC

Sito: „Klausner“ nella macrozona „Punggl“, in piano, terreno sabbioso leggermente limoso.

Vigneto: Pergola semplice, ca. 3.300 ceppi/ha, nella maggiorparte con più di 40 anni.

Lavorazione: Fermentazione in acciaio, fermentazione malolattica e maturazione in barrique usata, senza stabilizzazione tartarica. 2.000 bottiglie.

Analisi: Alcol 14,5 %Vol, acidità tot. 4,7 g/L, zuccheri rid. 3,6 g/L, estratto rid. 28,5 g/L.

Degustazione: Il quadro aromatico di questo vino rosso classico viene definito da odori che ricordano i frutti di bosco e frutta secca. Al palato è caratterizzato da una struttura polifenolica a grana fine. La pienezza in bocca molto elegante completa le sensazioni gustative.