



Chardonnay **Unterfeld** 2021 Alto Adige DOC

- Sito:** Fondovalle a 208 m s.l.m., in piano, terreno sabbioso leggermente limoso.
- Vigneto::** Spalliera, ca. 7.000 ceppi/ha, piantata nel 2015 e 2016.
- Vinificazione:** Vendemmiato il 25 settembre. Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e senza stabilizzazione tartarica. 566 bottiglie.
- Analisi:** Alcol 13,5 %Vol, acidità tot. 5,1 g/L, zuccheri rid. 1,8 g/L, estratto rid. 21,0 g/L.
- Degustazione:** Ben evidente l'aroma tipico della banana, supportato da ananas e mela verde. In bocca questo vino è caratterizzato da una piacevole bevibilità. Infatti la freschezza e la pienezza si completano in armonia.



Chardonnay **Ogeaner** 2021 Alto Adige DOC

- Sito:** Fondovalle a 208 m s.l.m., in piano, terreno alluvionale, sabbioso fine.
- Vigneto::** Pergola, ca. 3.300 ceppi/ha, prima del 1940, e spalliera, ca. 7.000 ceppi/ha, del 2009.
- Vinificazione:** Vendemmiato il 4 e 14 settembre. Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e senza stabilizzazione tartarica. 2.437 bottiglie.
- Analisi:** Alcol 13,5 %Vol, acidità tot. 6,4 g/L, zuccheri rid. 0,7 g/L, estratto rid. 23,4 g/L.
- Degustazione:** Note minerali caratterizzano maggiormente, accanto ad aromi varietali, le sensazioni olfattive. In bocca prevale la freschezza dovuto ad una giusto nerbo acido. Segue una vena sapida di grande lunghezza.



Pinot grigio **Oberfeld** 2022 Alto Adige DOC

- Sito:** Fondovalle a 210 m s.l.m., in piano, terreno argilloso.
- Vigneto:** Spalliera, ca. 7.000 ceppi/ha, piantata nel 2002.
- Vinificazione:** Vendemmiato il 30 agosto. Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica. 1.526 bottiglie.
- Analisi:** Alcol 14,0 %Vol, acidità tot. 5,3 g/L, zuccheri rid. 0,3 g/L, estratto rid. 21,1 g/L.
- Degustazione:** La pera ed il melone maturo dominano le impressioni aromatiche. In bocca invece è la pienezza a caratterizzare questo vino. L'acidità relativamente bassa aiuta a rafforzare queste caratteristiche.



Pinot grigio **Klausner** 2022

Alto Adige DOC

- Sito:** Fondovalle a 209 m s.l.m., in piano, terreno sabbioso leggermente limoso.
- Vigneto:** Spalliera, ca. 7.000 ceppi/ha, piantata nel 2006.
- Vinificazione:** Vendemmiato il 25 agosto e 1° settembre. Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica. 4.201 bottiglie.
- Analisi:** Alcol 14,0 %Vol, acidità tot. 5,0 g/L, zuccheri rid. 0,5 g/L, estratto rid. 21,2 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.



Gewürztraminer **Feld** 2021

Alto Adige DOC

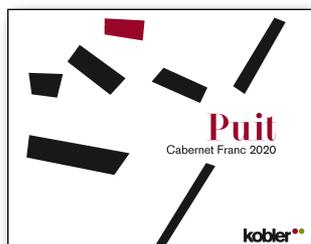
- Sito:** Sul conoide del rio Favogna, in leggera pendenza, a 214 m s.l.m., terreno sabbioso-argilloso, su detriti dolomitici.
- Vigneto:** Spalliera, ca. 7.000 ceppi/ha, piantata nel 2004.
- Vinificazione:** Vendemmiato il 10 e 14 settembre ed il 6 ottobre. Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica. 6.991 bottiglie.
- Analisi:** Alcol 14,5 %Vol, acidità tot. 4,2 g/L, zuccheri rid. 2,3 g/L, estratto rid. 22,6 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.



Merlot rosato **Kotzner** 2021

Alto Adige DOC

- Sito:** Sul conoide del rio Favogna, in leggera pendenza, a 223 m s.l.m., terreno sabbio-argilloso, su detriti dolomitici.
- Vigneto:** Pergola semplice, ca. 3.300 ceppi/ha, piantata attorno al 1980.
- Vinificazione:** Vendemmiato il 12 ottobre. Macerazione per 48 ore, fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica. 1.604 bottiglie.
- Analisi:** Alcol 13,5 %Vol, acidità tot. 5,9 g/L, zuccheri rid. 5,3 g/L, estratto rid. 26,3 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.



Cabernet Franc **Puit** 2020

Südtiroler DOC

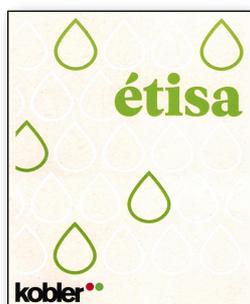
- Sito:** Sul conoide del rio Favogna, in leggera pendenza, a 216 m s.l.m., terreno sabbioso-argilloso, su detriti dolomitici.
- Vigneto:** Spalliera, ca. 7.000 ceppi/ha, piantata nel 2001.
- Vinificazione:** Vendemmiato il 7 ottobre. Fermentazione in acciaio, fermentazione malolattica e maturazione in barrique usata, senza stabilizzazione tartarica.
1.085 bottiglie.
- Analisi:** Alcol 15,50 %Vol, acidità tot. 4,2 g/L, zuccheri rid. 0,3 g/L, estratto rid. 26,1 g/L.
- Degustazione:** Ciliegia, lampone e ribes nero sono quelle note che marcano di più la componente olfattivo di questo vino. La componente polifenolica elegante e velutata gli conferisce una gradevole beva e persistenza in bocca.



Merlot Riserva **Klausner** 2017

Alto Adige DOC

- Sito:** Fondovalle a 209 m s.l.m., in piano, terreno sabbioso leggermente limoso.
- Vigneto:** Pergola semplice, ca. 3.300 ceppi/ha, piantata nel 1972.
- Vinificazione:** Vendemmiato il 19 ottobre. Fermentazione in acciaio, fermentazione malolattica e maturazione in barrique usata, senza stabilizzazione tartarica.
892 bottiglie.
- Analisi:** Alcol 14,0 %Vol, acidità tot. 4,8 g/L, zuccheri rid. 0,4 g/L, estratto rid. 30,7g/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 completa le sensazioni gustative.



Étisa 2021

Vigneto delle Dolomiti IGT

- Sito:** Ogeaner (Chardonnay) $\frac{2}{3}$ e Klausner (Pinot grigio) $\frac{1}{3}$.
- Vigneto:** Pergole, ca. 3.300 ceppi/ha, piantate prima del 1940 (Ogeaner) e nel 1972 (Klausner).
- Vinificazione:** Vendemmiato il 21/9 (Chard.) ed il 23/9 (Pinot gr.). Fermentazione e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica.
512 bottiglie.
- Analisi:** Alcol 12,5 %Vol.
- Degustazione:** Un vino di un approccio immediato, spensierato, dove il piacere sta ancora di più in primo piano. Gustando questo vino non si vuole richiamare una zona o un vitigno preciso, per cui indicazioni a proposito sono omesse sull'etichetta.