



**Vinifikation:** Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg, die Trauben werden nicht entrappt und nicht gequetscht und werden als Ganzes mit geringem Druck schonend abgepresst, Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation, Gärung mit Reinzuchthefer zur Hälfte im großen Holz und zur Hälfte im Stahltank, Vergärung temperaturgesteuert bei 18 °C, Reifung zur Hälfte im großen Holz und zur Hälfte im Inox-Fass, für 6 Monate auf der Feinhefe, Füllung Mitte Mai 2016.

**Verkostungsnotiz:** kraftvoller und belebender Wein, aromatischer Duft von Citrus und Kernobst, elegante und harmonische frische Säure, mineralische Note am Gaumen.

**Speisenempfehlung:** Ein Weinbegleiter vom Aperitiv bis zur Hauptspeise, vorzüglich zur lokalen Küche in Südtirol, ideal zu Fisch, Oktopus und Meeresfrüchten, weiters zu Pasta und Nudeln und zu hellem Fleisch.

**Serviertemperatur:** 8° - 10 ° C

**Analysewerte:** Vol % alc: 14,00  
Gesamtsäure g/l: 5,0  
pH: 3,4  
Restzucker g/l: 2,4

**Prämierungen:**

**2015:** Gambero Rosso 2017, 2 Gläser

