



TERROIR:



Das Vinschgau ist eines der trockensten Täler der Alpen. Der sandige Boden ist ein alpiner Verwitterungsmix aus Schiefer, Gneis und Glimmer. Der Weinberg liegt auf 650 Höhenmetern

WEINBERG:

Spalier-Erziehung, die Reben sind 5/10/45 Jahre alt. Der Ertrag liegt bei 50 hl/Hektar

KELLER:

Kontrollierte Gärung im Stahltank, 12 Monate Reifung im französischen Barrique (20% neu).

WEINBESCHREIBUNG:

Helles Rubinrot, Duft nach Waldfrüchten, Hagebutte, Blutorangen, im Gaumen wiederholen sich die Fruchtaromen begleitet von Karamell und Tabak.

Lagerung:

bis zu 10 Jahre

Trinktemperatur: 15-18°C



TERROIR:



La Val Venosta è una delle valli più secche delle Alpi. I terreni sabbiosi derivano dalla decomposizione glaziale e sono di ardesia, gneiss e mica. L'altitudine dei vigneti è di 650m.

IL VIGNETO:

Sistema guyot di diverse età (5/10/45 anni). La resa è di 50 hl/ettaro.

LA CANTINA:

Fermentazione controllata in tini di acciaio, maturazione in barrique francesi (20% nuovi).

DESCRIZIONE:

Rosso rubino chiaro, profumo di frutti di bosco, rosa canina e arancia rossa, in bocca si ripetono gli aromi di frutta sottolineati da caramello e tabacco.

Conservabilità: fino a 10 anni
Temperatura di consumo: 15-18°C



TERROIR:



The Venosta Valley is one of the driest in the Alps. The weathering ancient soils consist of schist, gneiss and glimmer. The average altitude of the vineyards is 650mt.

VINEYARD:

Guyot allevation of different ages (5/10/45 years). The yield is 50 hl/hectar.

CELLAR:

Controlled fermentation in stainless steel, maturing in french oak barrique (20% new) for 12 months.

TASTING NOTES:

Bright ruby, aromas of red fruits, rose hip and blood orange, toffee and tobacco with elegant tannins.

When to drink: up to 10 years
Drinking tempretaure: 15-18°C

