



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 25 Jahre alt. Der Ertrag liegt bei 60 hl/Hektar

KELLER:

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

WEINBESCHREIBUNG:

Dunkelrubin, Duft nach Sauerkirsche, Brombeere, Leder, im Gaumen wiederholen sich die Fruchtaromen begleitet von etwas Pfeffer und Lakritze.

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 glaciale e sono di ardesia, gneiss e mica. L'altitudine dei vigneti è di 650m.

IL VIGNETO:

Sistema guyot, viti di 25 anni. La resa è di 60 hl/ettaro.

LA CANTINA:

Fermentazione controllata in tini di acciaio, 12 mesi maturazione in barriques francesi (20% nuove).

WEINBESCHREIBUNG:

Rosso rubino scuro, profumo di amarene, more, cuoio, in bocca si ripetono gli aromi di frutta sottolineati da pepe e liquirizia.

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 25 yo vines. The yield is 60 hl/hectar.

CELLAR:

Controlled fermentation in stainless steel, maturing in french oak barrels for 12 months.

TASTING NOTES:

Dark ruby, aromas of blackberry, cherry and leather, pepper, licuorice with smooth tannins.

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

