



### 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 600 Höhenmetern

### WEINBERG:

Spalier-Erziehung, die Reben sind 10 Jahre alt. Der Ertrag liegt bei 70 hl/Hektar

### KELLER:

Kontrollierte Gärung im Stahltank, 4 Monate Reifung im Eichenfass.

### WEINBESCHREIBUNG:

Violett, Duft nach Brombeere, Kirsche, Zimt, im Gaumen wiederholen sich die Fruchtaromen begleitet von etwas Tabak und Lakritze.

**Lagerung:** bis zu 8 Jahre  
Trinktemperatur: 13-16°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 600m.

### IL VIGNETO:

Sistema guyot, viti di 10 anni. La resa è di 70 hl/ettaro.

### LA CANTINA:

Fermentazione controllata in tini di acciaio, 4 mesi maturazione in rovere francese usato.

### WEINBESCHREIBUNG:

Rosso viola, profumo di more, ciliegia, canella, in bocca si ripetono gli aromi di frutta sottolineati da leggero tabacco e liquorizia.

**Conservabilità:** fino a 8 anni  
Temperatura di consumo: 13-16°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 600mt.

### VINEYARD:

Guyot allevation of 10 yo vines. The yield is 70 hl/hectar.

### CELLAR:

Controlled fermentation in stainless steel, maturing in used french oak barrels for 4 months.

### TASTING NOTES:

Violet colour, aromas of blackberry, cherry and cinnamon, fresh tobacco with smooth tannins.

**When to drink:** up to 8 years  
Drinking tempretature: 13-16°C

