



Barthenau VIGNA ROCCOLO

Pinot Nero

Ein Blauburgunder, der schon durch seine dunkle rubinrote Farbe seine enorme Konzentration erahnen lässt. Im Glas gibt er seine aromatische Tiefe frei: facettenreicher Duft von Sauerkirschen und Preiselbeeren, begleitet von zarten Vanillenoten und feinem Eichenholz. Am Gaumen ist er sehr elegant und überzeugt durch seine präzise Säure, seine samtigen Tannine und einen beeindruckend langen Nachhall.

Die Vigna Roccoło ist mit der Vigna S. Urbano eine weitere Kleinparzelle und wertvoller Cru unserer Weinberge in der Lage Mazon. In diesem Herzstück Mazons gab es schon zu Zeiten des damaligen Vorbesitzers des Weingartens, Ludwig Barth von Barthenau, einen Burgunder-Weinberg, der neben einem „Roccoło“, einem historischem Vogelfangplatz, lag.

Dieser Blauburgunder spiegelt das enorme Potential dieser einzigartigen Lage mit über 70 Jahre alten Rebstöcken wider. Nur die Klassifizierung "Vigna" garantiert in Südtirol die Herkunft eines Lagenweines.

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

Vigna

TRAUBENSORTE

Blauburgunder

BODEN

Konglomerat aus Lehm-, Kalk- und Porphyrböden.

VINIFIKATION UND REIFE

Nach der Handlese werden die Trauben entrappt und die einzelnen Beeren in zusätzlicher Handarbeit auf einem Tisch ein weiteres Mal selektioniert. Nach einer kurzen, kühlen Mazeration zur Verfeinerung des Fruchtbuketts gärt der Wein für ca. 10 Tage bei konstanter Temperatur von 28°C. Der Ausbau erstreckt sich über drei verschiedene Phasen: in der ersten Phase lagert der Wein für ungefähr 12 Monate in kleinen Eichenfässern, dann reift er nach der Assemblage für rund weitere 6 Monate im großen Eichenfass und nach der Abfüllung lagert er für weitere 12 Monate in den Kellern des Ansesitzes Barthenau.

SERVIERTEMPERATUR

14° - 16° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Rote Fleischsorten, Wildbret, milde Käsesorten.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

