



Vigna ROCCOLO Blauburgunder Riserva

HERKUNFT

Diese älteste Blauburgunder-Parzelle Südtirols wird 1942 in Pergel-Erziehung gepflanzt. Leichte WEStausrichtung und Böden, die durch die mineralreichen Sedimentgesteine der "Werfener" Schichten geprägt sind. Seit 2012 separat vinifiziert, bildet sie heute die exklusivste und limitierteste Blauburgunder-Selektion unseres Guts Barthenau. Der Wein besticht durch seine hohe Konzentration und ausgeprägte Mineralität.

REBSORTE

Blauburgunder Südtirol DOC Riserva

VINIFIKATION

100 % Handlese – 100% Entrapp

Gärung im Betonfass – „Remontage“ (Überschwallen)

Ausbau im Barriquefass – Betonfass – Flaschenreife im Keller des Gutes Barthenau in Mazon

BODEN

Mineralreiche Sedimentgesteine der „Werfener“ Schichten mit flachgründiger organischer Auflage.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE



14–16°C

SPEISEEMPFEHLUNG

- | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|
| ☐ APERITIF | ☐ ANTIPASTI | ☐ VORSPEISEN | ☐ FISCH & MEERESFRÜCHTE |
| ☐ GEFLÜGEL | ☒ RIND, LAMM, WILD | ☒ KÄSE | ☐ ASIATISCHE KÜCHE |

