

**Rebsorte:**

Verschiedene Spielarten des Vernatsch (Schia-
va), Rebalter 20 – 75 Jahre

Beschreibung:

Ein leuchtendes, helles Rubinrot mit einem
zartfruchtigen, eleganten Bukett mit typischen
Bittermandelnoten. Frisch und ausgewogen.

Lage:

Manincor am Kalterer See auf 250 m Seehöhe -
leichter Südhang. Die Lage bedingt hohe Reife
und ist die klassische Zone für den Vernatsch.

Boden:

Sandhaltiger Lehmboden und Kalkgestein mit
kleinen Lössanteilen

Lese:

Ende September bis Anfang Oktober

Ertrag:

Ungefähr 80 hl/ha

Ausbau:

Um die Eleganz und Fruchtigkeit der Trauben im
Wein zu erhalten wird die Maische kühl und
langsam während einer Woche vergoren. Kurze
Lagerung im Edelstahltank und großem Holz-
fass.

Lagerfähigkeit:

Jung zu trinken, innerhalb von 3 Jahren

Serviertemperatur:

12 – 14 °C

Speisenempfehlung:

Ein besonders guter Begleiter für typische Südti-
roler Gerichte wie Speck, zu Pasta, zu gekoch-
tem oder gebratenem (weißem) Fleisch, aber
auch zu gebratenem Fisch. Ein unkomplizierter
Wein für jede Gelegenheit.



MANINCOR

Weingut | Tenuta Manincor

39052 Kaltern | Caldaro | Italia

St. Josef am See 4

T +39 0471 960230

F +39 0471 960204

www.manincor.com