



Vitigni

Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot, Lagrein, Tempranillo, Syrah

Posizione e terreno

I nostri migliori vigneti per i vini rossi sono situati a Manincor e nelle località Seehof, Panholzerhof e Mazzon, con esposizione verso sud-est e vista lago, ad un'altitudine tra 250 a 500 m slm. Ai generosi terreni sabbiosi/argillosi si mescolano detriti calcarei e depositi morenici.

Annata

Il 2020 ci ha portato un raccolto precoce con buone qualità e buone quantità. La germogliazione non è stata molto precoce, ma una primavera molto calda e un'estate equilibrata sono state ottimali per lo sviluppo delle viti, tanto che abbiamo iniziato a vendemmiare già il 25 agosto. Durante la vendemmia, ci sono state ripetute fasi di pioggia, ma con il nostro pensiero veloce e il nostro meticoloso lavoro di selezione, siamo stati in grado di portare ottime qualità in cantina. Da metà settembre a metà ottobre abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà di vino rosso nel momento migliore. La resa per ettaro era di 47 hl.

Vinificazione

Questo rosato è il frutto del salasso dei rossi migliori dell'annata. In tal modo la composizione ed il carattere variano lievemente di anno in anno. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, in modo parzialmente spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Durante i cinque mesi dell'affinamento con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

Imbottigliamento

38.800 bottiglie ad aprile 2021

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,4 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,9 g/l

Descrizione e abbinamenti

Vino dal colore rosso salmone brillante. Al naso note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e un retrogusto fruttato e minerale.

Darà il meglio di sé da inizio estate 2020 a fine 2023.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C

Si abbina ad antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.



MANINCOR

39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, T +39 0471 960230, F +39 0471 960204, www.manincor.com