



### Vitigni

Cabernet Franc 35 %, Merlot 35 %, Syrah 9 %, Tempranillo 8 %, Petit Verdot 7 %, Cabernet Sauvignon 6 %

### Vigneti e suoli

I nostri migliori vigneti per i vini rossi si trovano a Manincor, presso Seehof e Panholzerhof: pendii esposti a sud-est con vista sul lago, a un'altitudine compresa tra i 250 e i 280 m s.l.m. Suoli di medio impasto sabbioso, ricchi e strutturati, attraversati da ghiaia calcarea e depositi di origine glaciale, conferiscono carattere e profondità ai vini.

### Annata

Il 2023 è stato un anno impegnativo, con condizioni climatiche tutt'altro che semplici. Grazie a grande dedizione e a un lavoro meticoloso in ogni dettaglio, siamo riusciti a ottenere risultati eccellenti. Le viti hanno reagito bene sia alla primavera umida sia all'estate calda e secca, mentre il dorato autunno ha garantito una maturazione perfetta. Maturità fenolica, maturità zuccherina e acidità sono in equilibrio ideale. Frutto maturo, carattere fresco e grado alcolico moderato definiscono l'annata. La vendemmia si è svolta dalla fine di settembre a metà ottobre, con la raccolta di Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon. La maturità fenolica era quasi perfetta e i valori di zucchero e acidità si collocavano in un range ideale. Un'annata di straordinaria eleganza ed equilibrio. La resa è stata di 48 hl/ha.

### Vinificazione

Ogni partita è stata vinificata separatamente. La fermentazione delle bucce è avvenuta spontaneamente, con lieviti indigeni, in tini di legno. Il periodo di macerazione è durato da 10 a 20 giorni a seconda del vitigno. In linea con il nostro stile, l'obiettivo era esaltare finezza ed eleganza.

L'affinamento è durato 18 mesi in barrique, per metà nuove. L'assemblaggio dei singoli vini è avvenuto solo poco prima dell'imbottigliamento.

### Imbottigliamento

25.770 bottiglie e 809 magnum

### Dati analitici

Zuccheri residui: 1,0 g/l

Alcol: 14% vol

Acidità: 5,1 g/l

### Note di degustazione e abbinamenti

Colore rosso ciliegia brillante e intenso. Profumi di ciliegie mature, liquirizia ed erbe selvatiche caratterizzano il bouquet. La trama tannica morbida dona al vino un sorso particolarmente armonioso, con una fresca speziatura erbacea nel finale.

Periodo di consumo ottimale dal 2026 fino alla fine del 2034.

Temperatura di servizio: 16-18 °C. Per un piacere ottimale, decantare solo in gioventù e servire in calici Bordeaux di media grandezza.

Si abbina perfettamente a selvaggina, carni rosse arrosto ben speziate e formaggi stagionati dal gusto intenso.

### Il nostro impegno

Biodynamico

Respekt-BIODYN

Vegano



# MANINCOR