



Vitigni

Merlot 41 %, Lagrein 38 %, Cabernet 21 %

Posizione e terreno

Manincor e Panholzerhof sono esposti verso sud-est con vista sul lago ad un'altitudine 250 m slm. Ai generosi terreni sabbiosi/argillosi si mescolano detriti calcarei e depositi morenici. Questi vigneti sono tra i più caldi di tutta la regione e quindi predestinati a produrre grandi vini rossi.

Annata

Il 2023 è stato un anno impegnativo, con condizioni climatiche tutt'altro che facili. Grazie al duro lavoro e alla meticolosa attenzione ai dettagli, alla fine abbiamo ottenuto ottimi risultati. Le nostre viti hanno affrontato bene sia la primavera umida che l'estate calda e secca, e l'autunno dorato ci ha aiutato a raggiungere una maturazione perfetta. La maturazione fisiologica, la maturazione zuccherina e l'acidità sono in perfetto equilibrio. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata.

Da fine settembre a metà ottobre abbiamo potuto raccogliere Merlot, Lagrein e Cabernet Franc uno dopo l'altro al momento migliore. La resa per ettaro era di 53 hl.

Vinificazione

Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno, in forma parzialmente spontanea grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata dieci giorni, con follatura eseguita una volta al giorno. L'affinamento per 12 mesi è avvenuto in botti di legno; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini.

Imbottigliamento

76.500 bottiglie standard e 1.460 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,2 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,4 g/l

Descrizione e abbinamenti

Rosso rubino carico e brillante. Aromi di piccoli frutti rossi, speziato con sentori di liquirizia, pepe bianco e nero. L'impatto è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centro bocca e presenta un'armonia quasi da borgogna nel finale.

Si esprimerà al meglio dal 2025 a fine 2030.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

Si abbina a primi mediterranei a base di pasta, carni rosse arrosto o grigliate.

Il nostro reclamo:

Biodinamico

Vegan



MANINCOR