



Vitigni

Lagrein 41 %, Merlot 29 %, Cabernet Franc 17 %, Petit Verdot 5 %, Tempranillo 4 %, Syrah 4 %

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 2024 è stato un anno estremamente impegnativo per un viticoltore biodinamico. I mesi di maggio, giugno e luglio, caratterizzati da un'umidità eccezionale, hanno portato con sé un'enorme pressione da peronospora e oidio. Grazie alla nostra professionalità e all'esperienza maturata negli anni passati, siamo tuttavia riusciti a superare questa fase difficile praticamente senza subire danni. Le settimane brevi e calde da metà luglio a fine agosto, seguite da un bel tempo autunnale fino a fine settembre, hanno creato le condizioni ideali per ottimi vini bianchi e Pinot. Per i vitigni a maturazione tardiva destinati al blend Conte, la situazione è stata invece decisamente più impegnativa. Grazie al nostro rigoroso lavoro di selezione e alla rinuncia consapevole ai grandi vini come Castel Campan e Rubatsch, siamo comunque riusciti a produrre un vino con carattere, tensione, acidità croccante e gradazione alcolica moderata. Per questo motivo, la composizione dei vitigni quest'anno si presenta, eccezionalmente, in modo leggermente diverso

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

84.000 bottiglie standard, 1.380 magnum, 112 jeroboam e 23 bottiglie da cinque litri.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,7 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 2026 a fine 2031. 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