



### Vitigni

Merlot 35%, Cabernet Franc 30%, Pinot Nero 14%,  
Tempranillo 6%, Syrah 6%, Lagrein 5%, Petit Verdot 4%

### 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 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 metà settembre a fine ottobre, abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà di vino rosso nel momento migliore. La resa media è stata di 53 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

43.600 bottiglie standard e 420 magnum.

### Valori analitici

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 6,0 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 2024 a fine 2027. Temperatura di servizio: 8 - 10 °C Si abbina ad antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

### Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR