

**Vitigni:**

Cabernet Franc 30%, Merlot 25%, Pinot Noir 20%, Schiava 13%, Tempranillo 4%, Syrah 4%, Petit Verdot 4%

Vigneto e suolo:

Le nostre migliori vigne a bacca rossa si trovano a Manincor, al Seehof, al Panholzerhof e a Mazzon, tra i 250 e i 500 metri di altitudine. I suoli sono ricchi di argilla, attraversati da ghiaie calcaree e da altri depositi morenici di origine glaciale.

Annata:

L'annata 2025 è iniziata con un germogliamento precoce e una primavera calda, con la fioritura già a metà maggio. I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da molto sole e precipitazioni moderate - condizioni ideali per uve sane e vitali e per una maturazione promettente. Fino alla fine di agosto tutto lasciava presagire un'annata eccezionale. Le piogge di settembre hanno rappresentato una sfida, ma grazie al lavoro preciso in vigneto, all'esperienza e alla vendemmia manuale accurata siamo riusciti a raccogliere uve di grande qualità. I vini mostrano freschezza, equilibrio ed espressività, riflettendo ancora una volta la ricchezza e la forza dei nostri vigneti - un'annata di carattere, eleganza e profondità.

Le uve per il La Rose de Manincor sono state raccolte da metà settembre a inizio ottobre con una resa di circa 50 hl per ettaro.

Vinificazione:

La Rose de Manincor nasce ogni anno dalle migliori partite di uve rosse dell'annata, per cui la composizione e il carattere del vino possono variare leggermente. Una parte del mosto viene ottenuta tramite breve macerazione e successivo salasso, mentre un'altra parte deriva dalla pressatura diretta di uve intere. La fermentazione avviene in parte in botti di legno e in parte in serbatoi di acciaio inox, talvolta con lieviti indigeni. Durante circa cinque mesi di affinamento sui lieviti fini, aromi e struttura si sviluppano ulteriormente, acquistando complessità ed eleganza.

Imbottigliamento:

Sono state imbottigliate 44.340 bottiglie e 387 Magnum.

Dati tecnici:

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 13 % vol.

Acidità: fermentazione malolattica 5,3 g/l

Descrizione e servizio:

Al palato è persistente, con tannini fini e un finale minerale e fruttato.

Periodo ideale di consumo: dall'inizio dell'estate 2025 fino alla fine del 2028.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Un vino estremamente versatile a tavola, che accompagna molto bene antipasti speziati, pesce alla griglia o affumicato, così come carni bianche o alla griglia.

Il nostro impegno:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR