

WEINGUT

*J. Hofstätter*

TENUTA



## BARTHENAU

### Vigna S. Urbano

Il colore rosso rubino ne svela la concentrazione. Il bouquet si apre a poco a poco, liberando gli aromi tipici di un "Borgogna" classico. Il profumo di amarene e lamponi viene sottolineato da delicati toni di vaniglia finemente speziati. Affinato in piccole botti di rovere, è ben bilanciato al palato e convincente per un'acidità elegante, tannini ben integrati ed un'eccezionale concentrazione aromatica.

Il Barthenau Vigna S. Urbano è espressione di un Cru prestigioso collocato nel cuore dell'area vocata della tenuta Barthenau, a Mazon, dove una parte delle viti hanno oltre **55 anni di età**.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

#### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Vino da esposizioni speciali

#### VITIGNO

Pinot Nero

#### TERRENO

Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine.

#### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Raccolta accuratamente a mano, l'uva arriva in cantina in piccole casse per mantenere integri gli acini. Il 75% dell'uva viene diraspata, un altro 25% rimane intatto per la fermentazione in botte. Una giornata di macerazione a freddo è sufficiente ad affinarne il bouquet. Segue la fermentazione per ca. 10 giorni con le bucce in continuo contatto con il mosto. La maturazione in legno comprende due distinte fasi: la prima per circa 12 mesi in piccole botti di rovere francese e la seconda consiste in un assemblaggio delle diverse barrique in un'unica grande botte di rovere per altri 8 mesi all'incirca. Dopo l'imbottigliamento il vino affina ulteriormente in bottiglia per otto mesi nelle cantine della tenuta Barthenau.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

#### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina, formaggi non troppo piccanti.

#### FORMATO DISPONIBILE

