



BARTHENAU Vigna S. Michele

Ein ausgesprochen eleganter Wein von ausgeprägter Struktur mit einem reichen, vielschichtigen Bouquet. Auf der Zunge präsentiert er sich außerordentlich harmonisch, einhüllend, mit ausgeprägten Fruchtnoten und fein ausbalancierter Säure.

Die Trauben gedeihen rund um das Weingut Barthenau auf einer Höhe von 450 m ü.d.M. Die Lage des Weinberges an einem leicht abfallenden Hang begünstigt dank idealer Sonneneinstrahlung und guter Durchlüftung eine optimale Reife der Trauben. Warme Tage und kühle Nächte sind ein Garant für hohe Säuregrade, und damit für die lange Lagerfähigkeit dieses Weines.

Nur die Klassifizierung "Vigna" garantiert in Südtirol die Herkunft eines Lagenweines.

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

Vigna

TRAUBENSORTE

Pinot Bianco

BODEN

Konglomerat aus Lehm-, Kalk- und Porphyrböden.

VINIFIKATION UND REIFE

Um die Fruchtigkeit des Weines hervorzuheben, werden die Trauben vor dem Pressvorgang einige Stunden mit den Traubenschalen mazeriert. Nach einer leichten Klärung wird der Most in großen Eichenholzfässern vergoren. Nach der Gärung und nach einem ersten Abzug, lagert der Barthenau Vigna S. Michele für 15 Monate im großen Holzfass auf der Feinhefe. Die Feinhefe wird wöchentlich aufgerührt (Battontage). Nach der Abfüllung lagert der Wein für ungefähr weitere 6 Monate auf der Flasche.

SERVIERTEMPERATUR

12°-14° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Fischgerichte, Schalen- und Krustentiere, helle Fleischsorten, Geflügel.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

