



SCHINTERHOF
- Kollmann 1380 -



BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



VARIETÀ DI UVA: 70% Pinot Bianco,
25% Pinot Grigio, 5% Sauvignon.

VITIGNO: Clone WB Neustadt81 + portainnesto 125 AA,
Clone GRAUB. 1-32 GH + portainnesto 125 AA,
clone SAUV.530 FRA + portainnesto 125 AA

SUPERFICE: Pinot Bianco 2 ha + Pinot Grigio 0,5ha
+ Sauvignon Blanc 0,3 ha.

ZONA: Valle Isarco: Comune di Barbiano
Frazione Kollmann - Schinterhof da 400m - 500m.

SUOLO: Depositi morenici ghiaiosi, limosi e sabbiosi con una
miscela di ardesia, gneiss, granito e soprattutto porfido di quarzo.

ETÀ DELLE VITI: 6 anni

ANNATA: 2021

Inizio fresco del 2021 con molte precipitazioni e gelate in aprile, senza grossi danni nella bassa Valle Isarco. La primavera è stata caratterizzata da temperature molto calde e si è rinfrescata solo a luglio con le precipitazioni. Anche agosto e settembre sono stati caratterizzati da condizioni climatiche abbastanza buone, accompagnate da temporali, che hanno ritardato un po' la maturazione nella bassa Valle dell'Isarco. Alla fine siamo riusciti a ottenere una buona maturazione, ma con una vendemmia molto tardiva.

DESCRIZIONE: Agrumi delicati, minerali, freschi e succosi al palato.

VINIFICAZIONE: Pressatura delicata con breve macerazione, stabilizzazione (circa 4 giorni di permanenza del mosto a circa 5°C) in serbatoi di acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica. 50% in tonneau (botti di legno da 500 litri) e 50% in acciaio inox con 10 mesi di affinamento su lievito fine.

RESA: 60 hl/ha

INVECCHIAMENTO: 2023 - 2033

ALCOOL: 14 % vol

ACIDITÀ TOTALE: 6,05 g/l

PH: 3,4

30% di malolattica (in questa annata!).

ZUCCHERO RESIDUO: 1,9 g/l