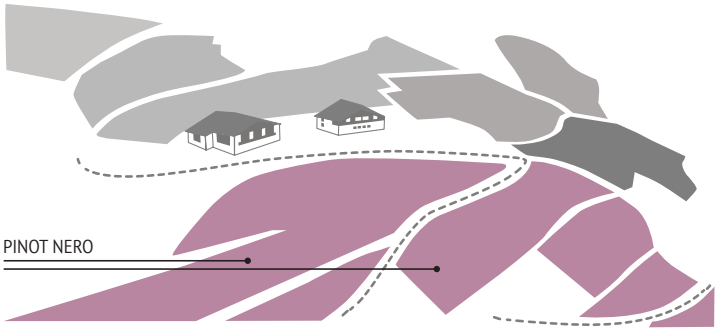
SCHINTERHOF

– Kollmann 1380 –

PINOT NERO

ALTO ADIGE DOC



VARIETÀ DI UVA: *Pinot Noir*

VITIGNO: *Clone 1801 Freiburg + portainnesto 125 AA KL 26 (8000 barbatelle).*

SUPERFICE: *1,1 ha*

ZONA: ***Valle Isarco:*** *Comune di Barbiano*
Frazione Kollmann - Schinterhof da 350m - 450m.

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

ETÀ DELLE VITI: *6 anni*

ANNATA: **2021**
Inizio fresco dell'annata con precipitazioni sufficienti e fasi di gelo fino all'inizio di aprile. Primavera instabile con alti e bassi caldi e freddi. Un'estate piuttosto breve e piovosa fino all'inizio di settembre. Una vendemmia ritardata a causa delle fasi piuttosto fresche e soleggiate di settembre e quindi uno sviluppo più lento della maturazione, soprattutto qui in Valle Isarco.

DESCRIZIONE: *Delicato frutto di ciliegia con finezza al palato e un finale potente ed elegante.*

VINIFICAZIONE: *Maturato in un tino aperto da 500 litri con il 25% della quantità totale con raspi e la maggior parte delle uve pigiate (senza raspi) con un periodo di macerazione o "stabulazione" di circa 2 giorni. Fermentazione delicata del mosto in botti di legno con movimento manuale del mosto (punzonatura quotidiana nella fase fino a un massimo di 10 vol% di alcol!) Maturazione o sviluppo sul mosto fino alla fine della fermentazione e qualche giorno in più fino alla pressatura del mosto (il vino giovane da questo viene miscelato nella quantità totale). Riduzione biologica dell'acido in piccole e grandi botti di legno fino a 500lt e un periodo di sviluppo fino a 1 anno sulle fecce in botti di legno.*

RESA: *60 hl/ha*
INVECCHIAMENTO: *2023 – 2033*

ALCOOL: *14,5 % vol*
ACIDITÀ TOTALE: *5,9 g/l*
PH: *3,45*
100 % riduzione biologica dell'acido.
ZUCCHERO RESIDUO: *3,4 g/l*