Pet Nat

funky bubbles

DOVE
630 - 660 m s.l.m.
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est
Uve Müller Thurgau allevate nel nostro più antico impianto terrazzato a pergola.
Età media delle viti: 36 anni

COME
Pet Nat sta per “Pétillant Naturel”, ovvero “naturalmente frizzante” ed è prodotto mediante rifermentazione in bottiglia. Vendemmia il 13 settembre. Contatto con le bucce per tre giorni. Il mosto ancora in fermentazione viene trasferito in bottiglia dove termina il processo di fermentazione. Senza additivi.

COSA
Pet Nat 2019
Vino bianco
100 bottiglie
11,5% vol. | Zuccheri residui 1,1 g/l | Acidità 8,5 g/l

Petra Müller Thurgau

fresco & leggero

DOVE
630 - 660 m s.l.m.
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est
Uve Müller Thurgau allevate nel nostro più antico impianto terrazzato a pergola.
Età media delle viti: 36 anni

COME
Vendemmia tra il 13 e il 21 settembre 2019. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio - 10% con contatto con le bucce per 3 giorni. Affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio. Filtrazione. Imbottigliamento a luglio 2020.

COSA
Müller Thurgau PETRA 2019
Alto Adige Valle Isarco DOC
2.000 bottiglie
12,5% vol. | Zuccheri residui 2,2 g/l | Acidità 6,2 g/l

Johanna Grüner Veltliner

elegante ed equilibrato

DOVE
580 - 630 m s.l.m.
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est
Uve Veltliner allevate nelle nostre zone più appartate.
Età media delle viti: 10 anni

COME
Vendemmia tra il 20 settembre e il 1° ottobre 2019. Fermentazione in acciaio - 10% con contatto con le bucce per 3 giorni. Affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio e in piccole botti di legno neutro (10%). Filtrazione. Imbottigliamento a luglio 2020.

COSA
Grüner Veltliner JOHANNA 2019
Alto Adige Valle Isarco DOC
2.300 bottiglie
13,5% vol. | Zuccheri residui 2,2 g/l | Acidità 6,5 g/l

Paula Riesling

diritto

DOVE
560 - 700 m s.l.m.
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est
Uve Riesling allevate nei nostri vigneti posti alle quote più basse e più alte.
Età media delle viti: 15 anni

COME
Vendemmia tra il 30 settembre e il 14 ottobre 2019. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio - 25% con contatto con le bucce per 3 giorni. Affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio e in piccole botti di legno neutro (10%). Filtrazione. Imbottigliamento a luglio 2020.

COSA
Riesling PAULA 2019
Alto Adige Valle Isarco DOC
3.000 bottiglie
13% vol. | Zuccheri residui 2,4 g/l | Acidità 7,5 g/l

CARUESS bianco

aromatico & giocoso

DOVE
570 - 670 m s.l.m.
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est
Vitigni: Gewürztraminer (50%), Sylvaner (30%) e Pinot grigio (20%)
Età media delle viti: 20 anni

COME
Vendemmia a metà settembre. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio – 15% con contatto con le bucce per 3 giorni. Affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio e in piccole botti di legno neutro (10%). Filtrazione. Imbottigliamento a luglio 2020.

COSA
Caruess Bianco 2019
Mitterberg IGT
2.100 bottiglie
13% vol. | Zuccheri residui 2,6 g/l | Acidità 6,6 g/l

VIEL ANDERS

vino maccerato sulle bucce

DOVE
570 - 670 m s.l.m.
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est
Vitigni: Gewürztraminer e Sylvaner
Età media delle viti: 20 anni

COME
Vendemmia a mano il 18 e 19 settembre 2019. Fermentazione naturale sulle bucce in acciaio. Fermentazione malolattica sbloccata. Affinamento per 18 mesi in una nuova grande botte di legno. Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 40mg/l. Filtrazione leggera. Imbottigliamento ad agosto 2021.

COSA
Viel Anders 2019
Mitterberg IGT
1.000 bottiglie
13 % vol. | Zuccheri residui 1,5 g/l | Acidità 5,0 g/l
Vino naturale del paese di Villandro

CARUESS rosso

fresco & succoso

DOVE
550 - 680 m s.l.m.
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est
Vitigni: Rotburger e Pinot nero
Età media delle viti: 20 anni

COME
Vendemmia tra il 20 settembre e 1 ottobre. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione sulle bucce in serbatoi di acciaio. Affinamento per 8 mesi in grandi botti di legno e dopo per 12 mesi in barrique usate. Filtrazione delicata. Imbottigliamento ad agosto 2022.

COSA
Caruess Rosso 2018
Mitterberg IGT
3.000 bottiglie
13% vol. | Zuccheri residui 1,5 g/l | Acidità 5,5 g/l