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 9 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 2020
Vino bianco
800 bottiglie
11,5% vol. | Zuccheri residui 1,4 g/l | Acidità 5,1 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 anticipata tra il 9 e il 14 settembre 2020. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione naturale in acciaio - 15% con contatto con le bucce per 4 giorni. Fermentazione malolattica sbloccata. Affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio. Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 40mg/l. Filtrazione leggera. Imbottigliamento ad agosto 2021.

COSA
Müller Thurgau PETRA 2020
Mitterberg IGT
1.700 bottiglie
12 % vol. | Zuccheri residui 1,1 g/l | Acidità 4,8 g/l

Johanna Grüner Veltliner

elegante & 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 anticipata tra il 15 e il 29 settembre 2020. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione naturale in acciaio - 15% con contatto con le bucce per 4 giorni. Fermentazione malolattica sbloccata. Affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio e in piccole botti di legno neutro (10%). Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 40mg/l. Filtrazione leggera. Imbottigliamento ad agosto 2021.

COSA
Grüner Veltliner JOHANNA 2020
Mitterberg IGT
2.600 bottiglie
12,5% vol. | Zuccheri residui 1,5 g/l | Acidità 4,8 g/l

Paula Riesling

vibrante & presente

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 anticipata tra il 16 e il 30 settembre 2020. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione naturale in acciaio - 15% con contatto con le bucce per 4 giorni. Fermentazione malolattica sbloccata. Affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio. Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 45mg/l. Filtrazione leggera. Imbottigliamento ad agosto 2021.

COSA
Riesling PAULA 2020
Mitterberg IGT
3.200 bottiglie
12,5% vol. | Zuccheri residui 1,2 g/l | Acidità 6,2 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 anticipata tra il 14 e il 18 settembre 2020. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione naturale in acciaio - 15% con contatto con le bucce per 4 giorni. Fermentazione malolattica sbloccata. Affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio. Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 40mg/l. Filtrazione leggera. Imbottigliamento ad agosto 2021.

COSA
Caruess Bianco 2020
Mitterberg IGT
2.000 bottiglie
12,5 % vol. | Zuccheri residui 1,6 g/l | Acidità 5,0 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 settembre 2020. Fermentazione naturale sulle bucce in acciaio. Fermentazione malolattica sbloccata. Affinamento per 20 mesi in una nuova grande botte di legno. Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 40mg/l. Non filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2022.

COSA
Viel Anders 2020
Mitterberg IGT
1.350 bottiglie
12,5 % vol. | Zuccheri residui 1,5 g/l | Acidità 4,9 g/l
Vino naturale del paese di Villandro