



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 16 settembre. Contatto con le bucce per tre giorni. Il mosto ancora in fermentazione viene trasferito in bottiglia dove termina il processo di fermentazione. Dopo 6 mesi, le bottiglie vengono sboccate a mano nella nostra cantina à la Volée. Senza additivi.

COSA

2021 Pet Nat

Vino bianco

1500 bottiglie

12% vol. | Zuccheri residui 1,5 g/l | Acidità 4,8 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 16 e il 22 settembre 2021. Pressatura soffice delle uve.

Fermentazione naturale in acciaio. Fermentazione malolattica sbloccata.

Affinamento per 9 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio. Senza additivi tranne

SO₂ - livello totale circa 40mg/l. Non filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2022.

COSA

2021 Müller Thurgau PETRA

Mitterberg IGT

1.800 bottiglie

12,5 % vol. | Zuccheri residui 1,8 g/l | Acidità 4,3 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: 11 anni

COME

Vendemmia anticipata tra il 1 e 2 ottobre 2021. 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 (50%) e in piccole botti di legno neutro (50%). Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 40mg/l. Non filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2022.

COSA

2021 Grüner Veltliner JOHANNA

Mitterberg IGT

2.100 bottiglie

13% 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: 16 anni

COME

Vendemmia anticipata tra il 3-12 ottobre 2021. 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 (50%) e in piccole botti di legno neutro (50%). Senza additivi tranne SO₂ - livello totale circa 45mg/l. No filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2022.

COSA

2021 Riesling Paula

Mitterberg IGT

3.300 bottiglie

13% vol. | Zuccheri residui 1,7 g/l | Acidità 6 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 mano il 4 ottobre 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 (15%). Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 40mg/l. Non filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2022.

COSA

2021 Caruess Bianco

Mitterberg IGT

1.400 bottiglie

12,5 % vol. | Zuccheri residui 1,1 g/l | Acidità 5,1 g/l



VOGLIA

Un vino che ti fa desiderare di PIÙ con POCO

DOVE

550 - 680 m s.l.m.

Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est

Vitigni: **Zweigelt** e **Pinot nero**

Età media delle viti: 20 anni

COME

Vendemmia manuale tra il 23 settembre e il 1 ottobre. 1/3 di macerazione carbonica. 2/3 macerazione sulle bucce per 5 giorni in vasche di acciaio inox.

Ulteriore maturazione per 10 mesi in botti grandi di legno di acacia. Senza additivi tranne solfiti. Non filtrato. Imbottigliato ad agosto 2022.

COSA

2021 Voglia

Mitterberg IGT

2.800 bottiglie

11% vol. | Zuccheri residui 1,5 g/l | Acidità 5,5 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** (70%) & **Sylvaner** (30%)

Età media delle viti: 20 anni

COME

Vendemmia a mano il 30 settembre 2021. Fermentazione naturale sulle bucce in acciaio. Fermentazione malolattica sbloccata. Affinamento per 20 mesi in una nuova grande botte di legno - seconda utilizzazione. Senza additivi tranne SO₂ - livello totale circa 29 mg/l. Non filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2023.

COSA

2021 Viel Anders

Mitterberg IGT

1.000 bottiglie

13,5 % vol. | Zuccheri residui 1,4 g/l | Acidità 4,9 g/l

Vino naturale del paese di **Villandro**