

VOM BERG 2024

Pinot Bianco Südtirol DOC

WEINGUT • TENUTA
ROHREGGER

Il nostro Pinot Bianco "Vom Berg" (dalla montagna) cresce a Graun sopra Cortaccia, a ca. 820 metri sul livello del mare, in una posizione eccezionale. Il vigneto rivolto a sud cresce su terreni calcarei profondi, inframmezzati da lingue di argilla e con un elevato contenuto di calcare. La Costiera della Mendola ripara il vigneto dai venti freddi settentrionali. Il versante ha una pendenza compresa tra il 20 e il 40 per cento e gode di un buon irraggiamento solare che favorisce la crescita e la maturazione ottimale dell'uva. I venti freschi discendenti, inoltre, determinano elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte con un effetto ottimale sia sull'aroma delle uve che sulla loro salute e maturazione.

Il terreno profondo calcareo, la bassa resa dei vigneti e la posizione estremamente elevata per un vigneto di montagna donano al vino eleganza, mineralità e aromi fruttati. L'affinamento lento in botti di legno (tonneau) accentua ulteriormente queste qualità e conferisce al Pinot Bianco "Vom Berg" struttura e longevità.



VARIETA' Pinot Bianco

VIGNETO Graun sopra Cortaccia, ca. 820 m.s.l.m.

SUOLO ghiaia calcarea inframmezzata da lingue di argilla



ESPOSIZIONE Sud, 20-40% pendenza

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

SUPERFICE VITATA 0,45 ha

DENSITA' D'IMPIANTO 9000 cp/ha

RESA 47 hl/ha; 0,52 l/vite

BOTTIGLIE PRODOTTE 2831 à 0,75 l



VINIFICAZIONE Vendemmia a mano il 07 e

14.10.2024. Macerazione del grappolo intero per 8 ore. Fermentazione a temperatura controllata (18-22°). Maturazione per 10 mesi in botte di legno (Tonneau) con malolattica parziale. Imbottigliamento ad agosto. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.



CARATTERISTICHE Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al palato elegante e fresco, con un'acidità croccante e minerale.



BICCHIERE SUGGERITO Borgogna

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 – 12 °C

