

Hilpold Florian – Villscheider, 39042 Bressanone (BZ) Alto Adige
Tel: 0472 832037 mobile: 348 7300447
info@villscheider.info www.villscheider.info

NOME	<i>Zweigelt</i>	
DENOMINAZIONE	Zweigelt IGT Mitterberg Rosso	
ANNO	2018	
UVE:	Zweigelt	
VIGNETO DI PROVENIENZA:	superficie 0,6 ha impianto 1,6 x 0,8 altitudine 700 m/slm 8.000 ceppi/Ha esposizione sud/est (ripido)	
ALLEVAMENTO:	Spaliera	
ANNO DI IMPIANTO:	2001	
RESA PER ETTARO:	80-90 q/Ha	
TERRENO:	pietoso, poco calcareo, magro, permeabile	
VENDEMMIA:	18.10.2018	
VINIFICAZIONE:	18.10.2018	
FERMENTAZIONE:	In acciaio	
MATURAZIONE:	5 mesi in acciaio 1/3 in legno	
GRADO ALCOLICO:	13 %vol	
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/L	
ESTRATTO SECCO TOTALE	30,5 g/L	
ZUCCHERI RIDUTTORI	1,5 g/L	
CARATTERISTICHE	Fresco, fruttato e giovanile di struttura media	
COLORE	Rosso rubino scuro, pieno di lucentezza	
PROFUMO	Delicato profumo di ciliegia e frutti di bosco, aromi di vaniglia tostati attraverso lo stoccaggio in botti di rovere	
SAPORE	Fresco e pieno di mineralità, succulento attraverso l'altezza di 700 m/slm, con morbide e piacevoli note di tannini	
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Carni bianche e rosse alla griglia, speck e salumi, carni di manzo e selvaggina	
CHIUSURA	Tappi di sughero (100% naturale)	