

## ALTO ADIGE CHARDONNAY BURGGRÄFLER



ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Chardonnay
VIGNETO:	Merano, Scena, Lagundo 280 – 450 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	10 – 30 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,8 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,6 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet richiama il profumo di frutti esotici come banana, ananas e mele mature. Armonico, fresco e morbido al palato con un retrogusto persistente.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi in inox. Fermentazione malolattica parziale. Maturazione sui lieviti per 5 mesi.

### ABBINAMENTI:

Ideale con pesce, frutti di mare, carni bianche, risotto e Käsenocken (gnocchi di pane e formaggio).

Temperatura di servizio: 10-12°



## ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER BURGGRÄFLER

ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Gewürztraminer
VIGNETO:	Merano, Tirolo, Scena, Lagundo 400 - 500 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile, d'origine morenica
ETÁ DELLE VITI:	10 – 15 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	14,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,9 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	4,8 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. L'aroma è fiorito con note di rose, garofani, noce moscata ed oli eterici. Il sapore è armonioso, fresco e morbido con un retrogusto persistente.

### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per 15 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox. Nessuna fermentazione malolattica. Segue maturazione sui lieviti per più mesi.

### ABBINAMENTI:

Ideale con aperitivi, ricette asiatiche, crostacei.

Temperatura di servizio: 10-12°



## ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO BURGGRÄFLER

ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Moscato Giallo
VIGNETO:	Marlengo, Merano 400 m
TERRENI:	Terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	10 – 50 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	13,0 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,9 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	4,3 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ricorda di moscato, mele mature e mandorla amara. Il sapore seduce con un ottimale rapporto d'acidità e per il persistente retrogusto.

### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per circa 12 ore. Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi in inox. Maturazione sui lieviti per 6 mesi.

### ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, con asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra.

Temperatura di servizio: 10-12°



## ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU BURGGRÄFLER

ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Müller Thurgau
VIGNETO:	Cermes, Lana 550 – 650 m
TERRENI:	Terreni porosi derivati, terreni sabbiosi, alta percentuale di ghiaia in collina; terreno argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	10 – 30 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	13,3 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,3 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,4 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo paglierino. Profumo di fiori freschi, ginestra, noce moscata; ricco con un'acidità fresca e ben strutturata, agrumi, retrogusto delicato.

### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per circa 12 ore. Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi in inox. Maturazione sui lieviti per 5 mesi.

### ABBINAMENTI:

Ideale con pesce, frutti di mare, carni bianche, risotto e Käsenocken (gnocchi di pane e formaggio).

Temperatura di servizio: 10-12°

## ALTO ADIGE PINOT BIANCO BURGGRÄFLER



ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Pinot Bianco
VIGNETO:	Marlengo, Merano, Tirolo 450 – 500 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica, terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÁ DELLE VITI:	5 – 30 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO:	
ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,9 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,5 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo verdognolo brillante, profumo fresco di mele verdi. Il sapore è ricco ed equilibrato.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi in inox. Fermentazione malolattica parziale. Segue maturazione sui lieviti per 6 mesi.

### ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti leggeri, pesce, ricette a base di canederli e aperitivi.

Temperatura di servizio: 10-12°



## ALTO ADIGE SAUVIGNON BURGGRÄFLER

ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Sauvignon
VIGNETO:	Marlengo, Cermes, Lana, Lagundo 550 – 650 m
TERRENI:	Terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus; terreno leggero, permeabile, d'origine morenica
ETÁ DELLE VITI:	15 – 20 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	6,4 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,6 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo verdognolo, luminoso. Nel bouquet si riconoscono sfumature di erbe aromatiche ed ortica. Un vino elegante, generoso, con un finale persistente.

### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per 15 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi di inox. Senza fermentazione malolattica. 5 mesi di maturazione sui lieviti.

### ABBINAMENTI:

Ideale con asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra.

Temperatura di servizio: 10-12°



## WAIS LINEA CUVÉE

ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	60 % Pinot Bianco, 20% Pinot Grigio, 20% Sauvignon
QUALITÀ:	Mitterberg IGT
VIGNETO:	Merano, Tirolo, Lagundo 300 – 450 m
TERRENO:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	10 – 15 anni
INVECCHIAMENTO:	3 -5 anni

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,2 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	4,3 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo verdognolo brillante, profumo fresco e fruttato di mele verdi e agrumi. Il sapore è ricco ed equilibrato con toni aciduli marcatamente vivaci.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi in inox. Fermentazione malolattica parziale. Segue maturazione sui lieviti per 6 mesi.

### ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti leggeri, pesce, ricette a base di canederli e aperitivi.

Temperatura di servizio: 10-12°



## ROSÉ LINEA CUVÉE

ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	30% Lagrein, 30% Pinot Nero 40% Merlot
QUALITÀ:	Mitterberg IGT
VIGNETO:	Lana, Cermes, Lagundo 350 – 400 m
TERRENI:	Terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus, granito e gneis, terreno leggero, permeabile, d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	3 – 5 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	12,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	6,4 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,0 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Seducente colore rosa antico con riflessi rubini, profumo intensamente fresco ed aromatico di ciliege e ribes. Gusto morbido, rotondo fresco e fruttato.

### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo con travaso del mosto pigiato e fermentazione alcolica in tino in inox. Segue la maturazione sui lieviti.

### ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti saporiti, pesce affumicato e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12°





## ROAT LINEA CUVÉE

ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	50% Schiava, 30% Pinot Nero 20% Merlot
QUALITÀ:	Mitterberg IGT
VIGNETO:	Merano, Lagundo, Tirolo 300 – 450 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile, d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	25 – 50 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO:	
ALCOOL:	13,0 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,7 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,5 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Il colore è rosso rubino luminoso, il profumo ricorda di lamponi, ciliege, ribes e cioccolato amaro. Il sapore è delicato, armonico, corposo e complessivo.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in serbatoi in inox. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione per 5 mesi in grandi botti di rovere.

### ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti, soprattutto lo speck, specialità a base di salsicce, formaggi, ricette casalinghe tradizionali e carne di vitello.

Temperatura di servizio: 12-14°

## ALTO ADIGE LAGREIN BURGGRÄFLER



ANNATA:	2013
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	90% Lagrein, 10 % Merlot
VIGNETO:	Merano, Lagundo, Lana, Cermes 350 – 380 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica, terreni porosi derivati, terreni sabbiosi, alta percentuale di ghiaia in collina
ETÁ DELLE VITI:	5 – 20 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,5 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,0 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore rosso granato intenso. Profumo fruttato con aroma di violette e ciliegie. Sapore abboccato e morbido con presenza armoniosa di tannini.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in serbatoio speciale aperto (fermentazione a temperatura controllata con movimento della massa). Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique francesi usati o in piccoli botti di rovere.

### ABBINAMENTI:

Ottimo con selvaggina, carni rosse e formaggi duri.

Temperatura di servizio: 15-16°



## ALTO ADIGE MERANESE KÜCHELBERG BURGGRÄFLER

ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Schiava
VIGNETO:	Tirolo, Küchelberg 400 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile, d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	25 – 50 anni
INVECCHIAMENTO:	2 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	12,6 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,6 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,5 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Il colore è rosso rubino acceso, nel bouquet si sfumano interessanti toni di mandorle, violette e frutti rossi. Il sapore è delicato, morbidamente tannico, con retrogusto sottile e vivace.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione tradizionale a temperatura controllata in grande serbatoio di inox. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in grandi botti di rovere per 5 mesi.

### ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti, soprattutto lo speck, specialità a base di salsicce, formaggi, ricette casalinghe tradizionali e carne di vitello.

Temperatura di servizio: 12-14°



## ALTO ADIGE PINOT NERO BURGGRÄFLER

ANNATA:	2012
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Pinot Nero
VIGNETO:	Merano, Tirolo, Lagundo, Lana 450 – 500 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica, terreni porosi derivati, terreni sabbiosi, alta percentuale di ghiaia in collina
ETÀ DELLE VITI:	10 – 20 anni
INVECCHIAMENTO:	5 – 10 anni

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,7 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,0 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore rosso rubino intenso. Profumo raffinato con note fresche di frutti rossi come ciliege e lamponi. Il sapore è ben strutturato, con leggere tracce di tannino con morbido retrogusto.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica a temperatura controllata; il mosto è mosso per circa 10 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in piccole botti di rovere ed in barrique usati.

### ABBINAMENTI:

Ideale con selvaggina in generale, agnello da latte, coniglio arrosto e formaggi duri.

Temperatura di servizio: 14-16°



## ALTO ADIGE SANTA MADDALENA BURGGRÄFLER

ANNATA:	2014
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	95 % Schiava, 5% Lagrein
VIGNETO:	Santa Maddalena 350 m
TERRENI:	Terreno d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	25 – 45 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	12,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,6 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,5 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore rosso rubino. Profumo delicato, con sentore di violette, mandorle e cioccolato amaro. Si presenta morbidamente armonioso, di corpo intenso e con acidità ben strutturata.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica classica da vino rosso in un grande serbatoio di inox. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in grandi botti di rovere usati per 5 mesi.

### ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti, soprattutto lo speck, specialità a base di salsicce, formaggi, ricette casalinghe tradizionali e carne di vitello.

Temperatura di servizio: 12-14°