



Vitigni

Lagrein 43 %, Merlot 36%, Cabernet 21%

Posizione e terreno

Manincor e Panholzerhof sono esposti verso sud-est con vista sul lago ad un'altitudine 250 m slm. Ai generosi terreni sabbiosi/argillosi si mescolano detriti calcarei e depositi morenici. Questi vigneti sono tra i più caldi di tutta la regione e quindi predestinati a produrre grandi vini rossi.

Annata

Il 2022 ci ha dato molte soddisfazioni come viticoltori. Un'annata precoce, calda in estate, con precipitazioni sufficienti e ben distribuite, notti fresche e giornate di sole in autunno. Elevata maturità fisiologica, aromi intensi, acidità croccante, alcol equilibrato. Le migliori condizioni per vini longevi, con tensione.

Da fine settembre a metà ottobre abbiamo potuto raccogliere Merlot, Lagrein e Cabernet Franc uno dopo l'altro al momento migliore. La resa per ettaro era di 55 hl.

Vinificazione

Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno, in forma parzialmente spontanea grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata dieci giorni, con follatura eseguita una volta al giorno. L'affinamento per 12 mesi è avvenuto in botti di legno; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini.

Imbottigliamento

78.000 bottiglie standard e 1.450 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,7 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,5 g/l

Descrizione e abbinamenti

Rosso rubino carico e brillante. Aromi di piccoli frutti rossi, speziato con sentori di liquirizia, pepe bianco e nero. L'impatto è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centro bocca e presenta un'armonia quasi da borgogna nel finale.

Si esprimerà al meglio dal 2024 a fine 2029.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

Si abbina a primi mediterranei a base di pasta, carni rosse arrosto o grigliate.

Il nostro reclamo:

Biodinamico

Vegan



MANINCOR