

# VOM LEHM 2021

Pinot Noir Riserva Südtirol DOC

WEINGUT • TENUTA  
**ROHREGGER**

Il nostro Pinot Noir "Vom Lehm" (dall'argilla) trae vantaggio dalla sua posizione eccezionale nel sud dell'Alto Adige. Le viti crescono a Corona sopra Cortaccia, a 800 metri sul livello del mare, su un pendio orientato a sud con pendenze fino al 70 per cento; la Costiera della Mendola protegge il vigneto dai venti freddi settentrionali. Il nome del vino deriva dalle lingue di argilla che inframmezzano il terreno calcareo.

L'orientamento a sud del vigneto e l'irraggiamento solare creano le condizioni ottimali per la crescita e la maturazione delle viti e dei grappoli. I venti freschi discendenti generano un'elevata escursione termica tra il giorno e la notte che ha un effetto ottimale sull'aroma delle uve oltre che sulla loro salute e maturazione.

Il terreno profondo argilloso-calcareo, la bassa resa dei vigneti e la quota molto elevata donano al vino eleganza, mineralità e soprattutto note intense di bacche scure. Gli aromi sono resi più intensi dall'affinamento lento in botti di legno piccole (barrique), che conferisce inoltre al Pinot Nero "Vom Lehm" struttura e longevità.



**Varietà** Pinot Noir 100%

**Posizione** Graun a Cortaccia, 800 m.s.l.m

**Suolo** Ghiaia calcarea inframmezzata da lingue di argilla



**Esposizione** Sud, 30-70% pendenza

**Sistema di allevamento** Spalliera

**Superficie vitata** 0,37 ha

**Densità d'impianto** 8500 cp/ha

**Resa** 36 hl/ha; 0,42 l/vite

**Bottiglie prodotte** 1748 à 0,75



**Vinificazione** Vendemmia a mano il 09.10.2021.

Fermentazione in vasche di cemento. Maturazione e fermentazione malolattica in botte di legno (Barrique) per 18 mesi. Imbottigliamento in aprile. Maturazione in bottiglia per 10 mesi.



**Caratteristiche** Il terreno profondo, argilloso-calcareo, la bassa resa e l'altitudine molto elevata donano al vino eleganza, mineralità e soprattutto note intense di bacche scure. Gli aromi sono resi più intensi dall'affinamento lento in botti di legno piccole (barrique), che conferiscono inoltre al Pinot Nero "Vom Lehm" struttura e longevità.



**Bicchieri** suggerito Borgogna

**Temperatura di servizio suggerita** 14 – 16 °C

