

VOM BERG 2022

Pinot Bianco Südtirol DOC

WEINGUT · TENUTA
ROHREGGER

Il nostro Pinot Bianco "Vom Berg" (dalla montagna) cresce a Graun sopra Cortaccia, a 820 metri sul livello del mare, in una posizione eccezionale da cui deriva il suo nome. 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.



Varietà Pinot Bianco

Posizione Graun sopra Cortaccia, 820 m.s.l.m.

Suolo ghiaia calcarea inframmezzata da lingue di argilla



Esposizione Sud, 20-40% pendenza

Sistema di allevamento Spalliera

Superficie vitata 0,38 ha

Densità d'impianto 9000 cp/ha

Resa 41 hl/ha; 0,46 l/vite

Bottiglie prodotte 2060 à 0,75 l



Vinificazione Vendemmia a mano il 04.10.2022.

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.



Bicchieri suggerito Borgogna

Temperatura di servizio 10 - 12 °C

