

VOM LEHM 2022

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 ca. 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.



VARIETA' Pinot Noir 100%

VIGNETO Graun a Cortaccia, ca. 800 m.s.l.m

SUOLO Ghiaia calcarea inframmezzata da lingue di argilla

ESPOSIZIONE Sud, 30-70% pendenza



SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

SUPERFICE VITATA 0,37 ha

DENSITA' D'IMPIANTO 8500 cp/ha

RESA 40 hl/ha; 0,47 l/vite

BOTTIGLIE PRODOTTE 1810 à 0,75 e 96 à 1,5 l

VINIFICAZIONE Vendemmia a mano il 23.09.2022.



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.



BICCHIERE SUGGERITO Borgogna



TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 14 – 16 °C

