

# VOM BERG 2023

Pinot Bianco Südtirol DOC

WEINGUT · TENUTA  
**ROHREGGER**

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



**VARIETA'** Pinot Bianco

**VIGNETO** Graun sopra Cortaccia, ca. 820 m.s.l.m.  
**SUOLO** ghiaia calcarea inframmezzata da lingue di argilla



**ESPOSIZIONE** Sud, 20-40% pendenza

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Spalliera

**SUPERFICE VITATA** 0,45 ha

**DENSITA' D'IMPIANTO** 9000 cp/ha

**RESA** 46 hl/ha; 0,51 l/vite

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 2586 à 0,75 l e 93 à 1,5 l



**VINIFICAZIONE** Vendemmia a mano il 10.10.2023.

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.



**BICCHIERE SUGGERITO** Borgogna

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10 – 12 °C

