



Vitigni

Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25%

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

Nel 2017 abbiamo portato in cantina una vendemmia assai piccola. Un inverno freddo e secco, brinate primaverili, gran caldo e siccità in estate ed alla fine una grandinata a fine agosto ci hanno diminuito il raccolto di un quarto. Nel periodo di maturazione e vendemmia il tempo era pressoché ottimale, cosicché abbiamo potuto portare in cantina uva con ideale maturazione ed in perfetto stato sanitario. I vini del 2017 si presentano tesi con una gradazione alcolica un po' più bassa, con spiccata mineralità e sapida lunghezza. Da metà settembre a metà ottobre abbiamo potuto raccogliere Merlot, Lagrein e Cabernet Franc uno dopo l'altro al momento migliore. La resa per ettaro era meno di 40 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

82.000 bottiglie ad marzo 2019

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,8 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,6 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 2019 a fine 2024. Temperatura di servizio: 16 – 18 °C. Si abbina a primi mediterranei a base di pasta, carni rosse arrosto o grigliate.



MANINCOR