



### Vitigni

Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot, Lagrein, Tempranillo, Syrah

### Posizione e terreno

I nostri migliori vigneti per i vini rossi sono situati a Manincor e nelle località Seehof, Panholzerhof e Mazzon, con esposizione verso sud-est e vista lago, ad un'altitudine tra 250 a 500 m slm. Ai generosi terreni sabbiosi/argillosi si mescolano detriti calcarei e depositi morenici.

### Annata

Nel 2019 la natura non ci ha regalato grandi quantità ma ci ha ricompensati con alta, in parte eccelsa qualità. Il germogliamento era precoce, ma un aprile e soprattutto maggio freddo e piovoso ha ritardato la vegetazione in tal modo, che alla fine è diventata un'annata tardiva. Un periodo di maturazione lungo in combinazione con un autunno d'oro hanno creato i presupposti per una grande annata. Da fine settembre e fine ottobre abbiamo potuto raccogliere tutte le varietà rosse nel momento più idoneo. La resa per ettaro era di 45 hl.

### Vinificazione

Questo rosato è il frutto del salasso dei rossi migliori dell'annata. In tal modo la composizione ed il carattere variano lievemente di anno in anno. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, in modo parzialmente spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Durante i cinque mesi dell'affinamento con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

### Imbottigliamento

39.400 bottiglie a marzo 2020

### Valori analitici

Zuccheri residui: 1,6 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 6,0 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Vino dal colore rosso salmone brillante. Al naso note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e un retrogusto fruttato e minerale.

Darà il meglio di sé da inizio estate 2020 a fine 2023. Temperatura di servizio: 8 – 10 °C

Si abbina ad antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.



# MANINCOR