

1048

WIDUM BAUMANN



OFFROT BIO GEMISCHTER SATZ

Indicazione geografica tipica - Weinberg Dolomiten Rot 2023

Posizione

La vigna è coltivata a 1.048 metri sul livello del mare, su pendii soleggiati tra Bolzano e la Val Sarentino. I suoli porfirici, l'ottima posizione, l'elevata escursione termica e le caratteristiche microclimatiche insieme all'amore e la passione per la tradizione e per l'arte di vinificare donano al nostro vino di montagna un inconfondibile carattere ed un gusto unico.

Resa: 45 hl

Vinificazione

Diverse varietà vengono raccolte insieme. Una parte viene macerata, una piccola parte viene pressata e fatta fermentare naturalmente in anfore e grandi botti di legno e lasciata sulle fecce fino all'imbottigliamento.

Imbottigliamento: 29 luglio 2024

Bottiglie: 1.048

Dati di analisi: Zucchero residuo: < 1 g/l
Alcool: 12,4 % vol
Acidità totale: 5,5 g/l

Descrizione

Vino morbido, piacevole e molto bevibile grazie alla naturale acidità e al delicato tannino che conferisce al vino la giusta freschezza.

Raccomandazione:

Si abbina molto bene agli antipasti mediterranei ma anche ai piatti rustici e intensi.

Temperatura: 12° C - 16° C

Bicchieri preferiti: Bicchieri da vino rosso stretto



Organismo di controllo autorizzato
dal MiPAAF IT-BIO-013
Agricoltura Italia
Operatore controllato Nr. BZ-01778-AB

widum-baumann.com

