



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER „PIGENO“ DOC 2010

ANBAUGEBIET:	Die Trauben kommen aus dem 2 ¼ ha. großen Weinberg am STROBLHOF, auf 500 Meter Meereshöhe in der Gemeinde Eppan, Weiler Pigeno, gelegen. Das Grundstück ist nach Südosten ausgerichtet. Im Jahr 2010 wurden 60% des Lesegutes als Blauburgunder PIGENO verarbeitet, der Rest als Riserva.
BODENBESCHAFFENHEIT:	Rote Tonerde mit Kalk - und Porphyrgestein.
TRAUBENSORTE:	Blauburgunder – Klonengemisch auf Guyoterziehung.
HEKTAR - ERTRAG:	55 Hektoliter
MOSTGEWICHT:	20,00 BABO – 100 Öchsle
ALKOHOL:	13,5 % Vol.
GESAMTSÄURE:	5,0 g./lt.
AUSBAU:	Die Trauben wurden in der Zeit vom 29. September bis zum 5. Oktober gelesen. Die Maischemazeration und Gärung dauerte 14 Tage, wobei in der ersten Woche dreimal am Tag eine Umwälzung vorgenommen wurde. Ein Jahr Ausbau in 4- und 5-jährigen kleinen französischen Eichenfässern (Allier), sechs Monate Lagerung in großen Eichenfässern und drei Monate Flaschenreifung.
FLASCHENANZAHL:	10.500 zu 0,75 Liter
ERSTER PROD. JAHRGANG:	1892