



# Tröpftalhof

Informazioni sul vino:

## Barleith 2014 Anphora

---

### Varietà:

Oltre 20 anni hanno i ceppi della varietà Cabernet Sauvignon di provenienza francese

### Descrizione:

Il suo colore di rosso granato e di una profonda brillantezza anche senza filtrazione. Al naso stupisce con intensi odori di spezie come pepe verde paté d'oliva e liquirizia. Con i suoi tannini maturi accarezza il palato dove stupisce con la sua eleganza e complessità.

### il terreno:

La nostra vigna Barleith si estende su una terrazza a 300 m s.l.m. con esposizione sud est e vista lago. I ceppi crescono su un terreno di ghiaie dolomitici ed è segnato da un vivificante lavoro con preparati biodinamici e compost

### raccolta:

La raccolta avviene a mano. la vigna è in completa armonia e da una resa senza diradamento di appena 30 hl per ettaro

### Vinificazione:

La fermentazione spontanea grazie ai lieviti indigeni avviene in anfore di terracotta. Fino a 6 mesi rimane sulle bucce per estrarre delicatamente i tannini ben maturi. Una parte fa una stagionatura di 10 mesi in Barrique prima di assemblarsi ancora con il resto in anfora per trovare la sua stabilità naturale. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione dopo 21 mesi con una lieve aggiunta di solfiti

### Raccomandazioni:

Ottimo da bere a partire da fine 2016 fino al 2020 stagionatura senz'altro fino al 2024. Servirlo a una temperatura di 16--18°C in calici larghi. Ideale come momento culminate di un banchetto o come vini da "meditazione"



demeter

Bioweinhof tenuta — Ferienwohnungen appartementi

Tröpftalhof — Fam. Dichristin — Garnellenweg 17 — 39052 Kaltern — Südtirol/Italy Tel/Fax 0039/0471/96 41 26 — info@bioweinhof.it — www.bioweinhof.it