



# Tröpftalhof

Informazioni sul vino:

## Barleith 2016 Anphora

---

**Varietà:**

Oltre 25 anni hanno i ceppi della varietà Cabernet Sauvignon di provenienza francese

**Descrizione:**

Il suo colore è rosso granato molto luminoso anche senza filtrazione. Al naso stupisce con intensi profumi di frutti di bosco, frutta sotto spirito e spezie, tra le quali spicca nettamente il pepe accompagnato da un tocco di liquirizia e cannella. All'assaggio è ampio ed intenso, fresco e succoso con una morbida trama tannica che accarezza il palato regalando una piacevole eleganza e complessità. Lungo il finale.

**Il vigneto:**

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 ricco di ghiaie dolomitiche ed è arricchito da un vivificante lavoro con preparati biodinamici e compost.

**Raccolta:**

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

**Vinificazione:**

Fermenta spontaneamente grazie ai lieviti indigeni in anfore di terracotta. Per i primi 7 mesi fermenta sulle bucce per estrarre delicatamente i tannini ben maturi. Poi per ulteriori 14 mesi rimane in anfora sulle fecce fini. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione dopo 21 mesi con una minima aggiunta di solfiti. Riposa ancora in bottiglia per almeno ulteriori 24 mesi.

**Raccomandazioni:**

Ottimo da bere a partire da inizio 2020 fino al 2026, può senz'altro avere una affascinante evoluzione fino al 2030 se correttamente conservato. Servirlo a una temperatura di 16--18°C in calici larghi. Ideale come momento culminate di un banchetto o come vino da "meditazione"



Bioweinhof tenuta — Ferienwohnungen appartamenti

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