

VERNATSCH Luma

SÜDTIROLER DOC



ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Anbaugebiet

Für diesen Wein wählen wir zu 100% die Vernatsch Traube, die in unseren Weinbergen auf einer Höhe von 450 - 480m wächst. Die Rebstöcke sind 40 Jahre alt und werden im Pergel-System erzogen. Unser Vernatsch befindet sich auf einer gut durchlüfteten Steillage mit sandigen Moränenböden.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Die Gärung findet im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur statt. Anschließend findet der biologische Säureabbau im Holzfass statt und der Wein reift 10 Monate im Tonneau-Fass.

Weindaten

Schöne Eleganz, mittelkräftige Struktur, schöne Frische und fruchtiges Tannin. In der Nase finden wir die typischen Mandelnoten. Er ist ein schöner Essensbegleiter.

Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Oberplanitzing Kaltern
Rebsorte	Vernatsch
Alkohol (vol%)	12,5
Gesamtsäure	4,8 g/l
Restzucker	<2g
Trinktemperatur	12° bis 16°
Optimale Trinkreife	1 bis 5 Jahre

