

Stephan Rohregger VOM BERG PINOT BIANCO ALTO ADIGE

Italia - Trentino-Alto Adige - Caldaro sulla Strada del Vino 100% Pinot Bianco (BZ)



Zona di produzione: Graun sopra Cortaccia, 820 m.s.l.m.
Terreno: ghiaia calcarea inframmezzata da lingue di argilla
Vendemmia: manuale
Vinificazione: Macerazione del grappolo intero per 8 ore. Fermentazione a temperatura controllata (18-22°). Maturazione per 9 mesi in botte di legno (Tonneau) con malolattica parziale. Imbottigliamento ad agosto
Affinamento: Maturazione in bottiglia per 6 mesi
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: Note fruttate
Sapore: elegante e fresco, con un'acidità croccante e minerale

WEINGUT • TENUTA

ROHREGGER

Proprietà / Fondatori Stephan Rohregger / Roland Rohregger

Inizio Attività 1986

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 3,5

Bottiglie prodotte 9.000



Stephan Rohregger ha coronato il suo sogno quando nel 2019 è subentrato al padre Roland nella gestione dei vigneti di Prälattenhof, il piccolo maso di famiglia di Caldaro. La proprietà insiste su due diverse aree: a Pianizza di Sotto a Caldaro, su terreni morenico-calcarei e ghiaiosi a 440 metri piantati a Schiava (da ben 90 anni!), a Pinot Grigio ed in parte a Sauvignon; e poi a Corona, sopra Cortaccia, a 800 metri su terreni ghiaiosi e calcarei introdotti da lingue di argilla, piantati a Pinot Bianco, Sauvignon e Pinot Nero. Il terreno e l'altitudine di questa vigna conferiscono grande profondità ed intensità ai vini che ne derivano. La prima annata della Tenuta è del 2019, ma è frutto della grande esperienza di Stephan, maturata in seno a Tiefenbrunner dove è l'enologo da ormai molti anni. Affiancato da Tanja, sua moglie, perfetta gestrice della Tenuta, si conferma tra gli astri nascenti dell'enologia alto-atesina attraverso vini fini ed eleganti, perfetta espressione del proprio terroir.