

# BLAUBURGUNDER RISERVA

**Südtirol DOC**



BEZEICHNUNG	Südtiroler Blauburgunder Riserva Prackfol DOC
REBSORTE	Blauburgunder
JAHRGANG	2021
ERTRAG (dt/ha)	65
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
WEINBAUZONE	Völser Aicha, Unteraicha
HÖHENMETER	550-950m
NEIGUNG (%)	50-70%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	16-18°
REIFEPOTENTIAL (Jahre)	10
ALKOHOL (Vol. %)	13,5
RESTZUCKER (g/l)	0,5
SÄURE (g/l)	4,5
PH-WERT	3,4
WEINLESE	September/Oktober

---

**BESCHREIBUNG.** Weicher, runder Geschmack mit ausgewogenem, vollmundigen Körper. Dieser Wein glänzt in seiner Ausgewogenheit und seinem fruchtigen sowie saftigem Nachhall.

---

**SPEISEEMPFEHLUNG.** Dieser elegante Wein empfiehlt sich zu Nudelgerichten, Kalb, Lamm, Kaninchen, Wildgeflügel sowie auch gereiften Käse.

---

**VINIFIKATION UND AUSBAU.** Händische Lese und Traubenselektion. Nach einer kurzen Maischestandzeit folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für zwölf Monate im Holzfass (Barrique) sowie acht Monate Flaschenlagerung.



**PRACKFOL**

**Patrick Planer · Prackfoler Hof**

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

# PINOT NERO RISERVA

**Alto Adige DOC**



NOME	Alto Adige Pinot Nero Riserva Prackfol DOC
UVE	Pinot Nero
ANNATA	2021
RESA PER ETTARO (hl)	65
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-950m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	16-18°
INVECCHIAMENTO (anni)	10
CONT. ALCOLICO (vol. %)	13,5
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	0,5
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	4,5
VALORE pH	3,4
VENDEMMIA	settembre/ottobre

---

**CARATTERE.** profumo: intenso e complesso con note di mora, amarena e lamponi. Il sapore è morbido e rotondo con corpo dal gusto armoniosamente pieno. Questo vino seduce per il suo carattere equilibrato e il retrogusto fruttato e allo stesso tempo succoso.

---

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI.** Con la sua eleganza questo vino si abbina a piatti di pasta, vitello, agnello, coniglio, selvaggina da penna e formaggi stagionati.

---

**VINIFICAZIONE.** Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per dodici mesi sui lieviti fini in legno e otto mesi di maturazione in bottiglia.



**PRACKFOL**

**Patrick Planer · Prackfoler Hof**

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

# PINOT NOIR RISERVA

## Südtirol-Alto Adige DOC



NAME	Südtirol-Alto Adige Pinot Nero Riserva Prackfol DOC
GRAPE VARIETIES	Pinot Noir
VINTAGE	2021
YIELD PER HECTARE (hl)	65
TOWNSHIP	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomites
PRODUCTION AREA	Völser Aicha, Unteraicha Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDE	550-950m
GRADIENT (%)	50-70%
EXPOSURE	South-South-West
SERVING TEMPERATURE (°C)	16-18°
AGEING CAPACITY (years)	10
ALCOHOL CONTENT (vol. %)	13,5
RESIDUAL SUGAR (g/l)	0,5
TOTAL ACIDITY (g/l)	4,5
PHVALUE	3,4
HARVEST	September/October

---

**TASTING NOTES.** Intense and complex with notes of blackberries, sour cherries and fresh raspberries. Soft and round, with full harmonious body: an exceptionally well-balanced wine with fruity aftertaste and a long, succulent finish

---

**FOOD MATCHING.** This elegant wine pairs beautifully with pasta dishes, veal, lamb, rabbit, wild fowl and as well with seasoned cheeses.

---

**WINEMAKING.** Manual harvesting and grape selection. Short maceration. Slow fermentation at controlled temperature and twelve months maturation in oak barrels and eight months bottle ageing.



## PRACKFOL

**Patrick Planer · Prackfoler Hof**

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09