

VERNATSCH

Südtirol DOC



BEZEICHNUNG	Südtiroler Vernatsch Prackfol DOC
REBSORTE	Vernatsch
JAHRGANG	2023
ERTRAG (dt/ha)	65
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
WEINBAUZONE	Völser Aicha, Unteraicha
HÖHENMETER	550-650m
NEIGUNG (%)	50-70%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	12-14°
REIFEPOTENTIAL (Jahre)	3-5
ALKOHOL (Vol. %)	12,5
RESTZUCKER (g/l)	1,7
SÄURE (g/l)	4,5
PH-WERT	3,6
WEINLESE	September / Oktober

BESCHREIBUNG. Sein leuchtendes Rubinrot aber vor allem die fruchtigen Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Kirsche mit Noten von Bittermandeln, geben diesem Wein völlige Harmonie. Der Geschmack ist rund, angenehm frisch. Kurzum, ein geradliniger Wein von ausgeprägter Trinkbarkeit.

SPEISEEMPFEHLUNG. Ideal zu leichten Vorspeisen besonders aber zu traditionellen Südtiroler Wurstwaren wie Speck und Kaminwürsten oder Schüttelbrot und mildem Käse.

VINIFIKATION UND AUSBAU. Händische Lese und Traubenselektion. Nach einer kurzen Maischzeit folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.



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

SCHIAVA

Alto Adige DOC



NOME	Alto Adige Schiava Prackfol DOC
UVE	Schiava
ANNATA	2023
RESA PER ETTARO (hl)	65
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-650m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	12-14°
INVECCHIAMENTO (anni)	3-5
CONT. ALCOLICO (vol. %)	12,5
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	1,7
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	4,5
VALORE pH	3,6
VENDEMMIA	settembre/ottobre

CARATTERE. Le sue sfumature rosso rubino, e soprattutto gli aromi fruttosi di lamponi, fragole e ciliege con note di mandorla amara, donano compiuta armonia a questo vino. Il gusto è tondo, piacevolmente fresco. In breve, un vino schietto, di spiccata bevibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI. Si addice molto bene a tutti i primi piatti, alle pietanze a base di carne e pesce, ma in particolare a salumi, speck altoatesino e formaggio dolce

VINIFICAZIONE. Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per cinque mesi sui lieviti fini in fusti di acciaio inox.



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

VERNATSCH

Südtirol-Alto Adige DOC



NAME	Südtirol-Alto Adige Vernatsch Prackfol DOC
GRAPE VARIETIES	Vernatsch
VINTAGE	2023
YIELD PER HECTARE (hl)	65
TOWNSHIP	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomites
PRODUCTION AREA	Völser Aicha, Unteraicha Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDE	550-650m
GRADIENT (%)	50-70%
EXPOSURE	South-South-West
SERVING TEMPERATURE (°C)	12-14°
AGEING CAPACITY (years)	3-5
ALCOHOL CONTENT (vol. %)	12,5
RESIDUAL SUGAR (g/l)	1,7
TOTAL ACIDITY (g/l)	4,5
PH VALUE	3,6
HARVEST	September/October

TASTING NOTES. An extremely well-balanced wine, ruby red in color, with fruity aromas of raspberries, strawberries and cherries, and notes of bitter almond. Well-rounded in taste and pleasantly fresh. In short, a varietal wine of notable drinkability.

FOOD MATCHING. Highly suited to all first courses, to fish- and meat-based dishes, and especially to cold cuts, cured meats, Tyrolean smoked ham, and soft cheeses.

WINEMAKING. Manual harvesting and grape selection. Short maceration. Slow fermentation at controlled temperature and five months maturation on light lees in stainless steel tanks.



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