

BLAUBURGUNDER / PINOT NERO / PINOT NOIR

Südtirol DOC

Flatsch



BEZEICHNUNG	Flatsch
REBSORTE	Blauburgunder
JAHRGANG	2018
ERTRAG (hl/ha)	55
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten, Italy
WEINBAUZONE	Völser Aicha
HÖHENMETER	550-950m
NEIGUNG (%)	50-70%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	15-17°
REIFEPOTENTIAL (Jahre)	10
<hr/>	
ALKOHOL (Vol. %)	13,5
RESTZUCKER (g/l)	1,6
SÄURE (g/l)	5,6
PH-WERT	3,3
WEINLESE	Oktober

BESCHREIBUNG. Blauburgunder Flatsch, ein Wein welcher nur in ausgewählten Jahren, welche die besten Voraussetzungen erfüllen, erzeugt wird. Eine Selektion unserer besten Lagen. Schon das intensive Rubinrot im Glas lässt sein potential erahnen. Intensiv und komplex in der Nase. Kraftvoll im Gaumen, würzig und fruchtig mit einer aromatischen Tiefe. Elegant, ausgewogen und saftig im Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG. Wir empfehlen rotes Fleisch, Wild sowie milden 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 48 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

BLAUBURGUNDER / PINOT NERO / PINOT NOIR

Südtirol DOC

Flatsch



NOME	Flatsch
UVE	Pinot Nero
ANNATA	2018
RESA PER ETTARO (hl)	55
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti, Italy
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-950m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	15-17°
INVECCHIAMENTO (anni)	10
CONT. ALCOLICO (vol. %)	13,5
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	1,6
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	5,6
VALORE pH	3,3
VENDEMMIA	ottobre/novembre

DESCRIZIONE: Il Pinot Nero Flatsch è un vino che viene prodotto solo in annate selezionate che soddisfano le migliori condizioni. Una selezione delle nostre migliori uve. Già il colore, un rosso rubino intenso dà un'idea del suo potenziale. Intenso e complesso al naso. Al palato è potente, speziato e fruttato con una aromatica profonda. Un retrogusto elegante, equilibrato e succoso.

RACCOMANDAZIONI ALIMENTARI. Si consigliano carne rossa, selvaggina e formaggi delicati.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO. Vendemmia manuale e selezione delle uve. Una breve macerazione è seguita da una lenta fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per dodici mesi in botti di legno (barrique) e 48 mesi 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

BLAUBURGUNDER / PINOT NERO / PINOT NOIR

Südtirol DOC

Flatsch



NAME	Flatsch
GRAPEVARIETIES	Pinot Noir
VINTAGE	2018
YIELD PER HECTARE (hl)	55
TOWNSHIP	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten, Italy
PRODUCTION AREA	Völser Aicha, Unteraicha Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDE	550-950m
GRADIENT (%)	50-70%
EXPOSURE	South-South-West
SERVING TEMPERATURE (°C)	15-17°
AGEING CAPACITY (years)	10
ALCOHOL CONTENT (Vol. %)	13,5
RESIDUAL SUGAR (g/l)	1,6
TOTAL ACIDITY (g/l)	5,6
PH VALUE	3,3
HARVEST	October

DESCRIPTION: Pinot Noir Flatsch a wine which is produced only in selected years that meet the best conditions. A selection of our best grapes.

Already the intense ruby red in the glass gives an idea of its potential. Intense and complex on the nose. Powerful on the palate, spicy and fruity with an aromatic depth. Elegant, balanced and juicy finish.

FOOD PAIRING. We recommend red meat, game as well as mild cheese.

VINIFICATION AND AGING. Hand harvest and grape selection. A short maceration period is followed by a slow fermentation at a controlled temperature. Aging for twelve months in wooden barrels (barrique) and 48 months in bottle.



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