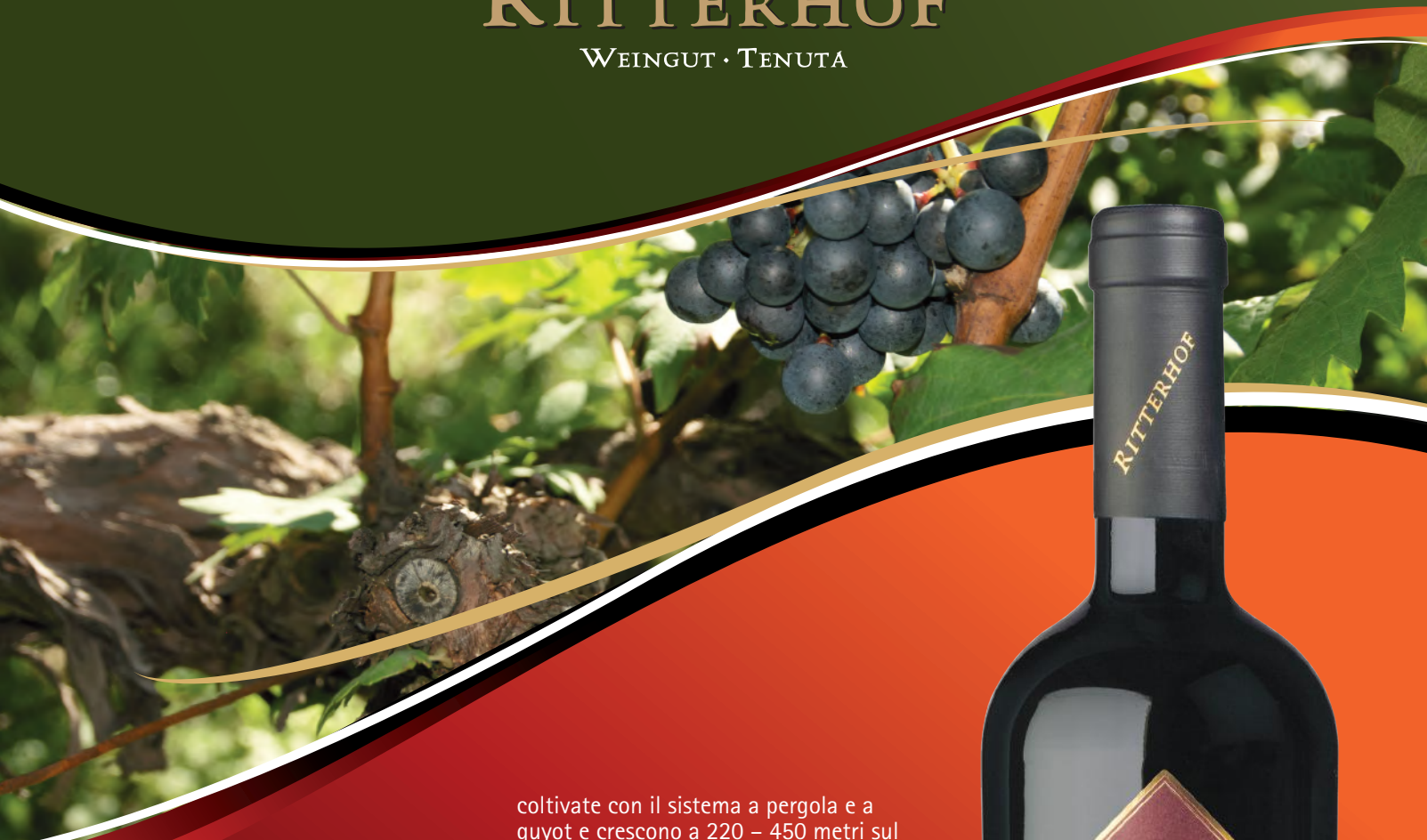




RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



PERLHOFFER CRESCENDUS

DENOMINAZIONE DEL VINO
Perlhofer Crescendus IGT

UVE

Circa 60% Schiava, 40% diviso tra Lagrein e Merlot

CRESCENDUS - L'EQUILIBRATO

Abbina le migliori peculiarità di tre varietà d'uva per elevarsi ad un'armoniosa unicità. Questo è il segreto dell'essere tanto amato.

AREA DI COLTIVAZIONE

Le tre varietà del vino Perlhofer Crescendus maturano in tre aree accuratamente selezionate con caratteristiche diversificate del terreno. Le viti di Merlot prediligono i terreni caldi d'origine porfidica, quelle di Lagrein i terreni sabbiosi e argillosi mentre quelle della Schiava i terreni sabbiosi ricchi di sostanze nutritive posti su pendii. Le viti, di cui alcune di oltre 50 anni, sono

coltivate con il sistema a pergola e a guyot e crescono a 220 - 450 metri sul livello del mare.

VENDEMMIA E RESA

In considerazione delle diverse varietà e aree di coltivazione, le uve vengono selezionate a mano al rispettivo grado di maturazione nel corso del mese di ottobre. La resa è di 70 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Dopo la consegna delle uve selezionate alla cantina, avviene la fermentazione tradizionale dei mosti separati ad una temperatura controllata di 28°C per 10 giorni. Dopo l'assemblaggio il vino viene affinato in grandi botti di legno.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il suo colore rosso granato e la combinazione riuscita di queste tre varietà conferiscono a questo Perlhofer Crescendus la sua caratteristica versatilità. Questo vino eccelle per i suoi esclusivi aromi fruttati di lamponi, more, amarene e frutti di bosco. Speziato e fruttato al palato, si presenta elegante nel retrogusto con una struttura morbida e vellutata.

ABBINAMENTI

Il Perlhofer si accompagna egregiamente a pesce fritto, piatti leggeri e formaggi.

