



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

PERLHOFER

Cuvée rosso IGT Weinberg Dolomiten

UVE

Tre varietà regionali

AREA DI COLTIVAZIONE

Le tre varietà del vino Perlhofer 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 e crescono a 220 – 450 metri sul livello del mare.

VENDEMMIA E RESA

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

La fermentazione tradizionale avviene 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 al Perlhofer 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.

» PERLHOFER - 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.

