



PETER DIPOLI

Egna (BZ)

L'azienda Peter Dipoli nasce nel 1987 con l'acquisto da parte della famiglia di una piccola proprietà di 1,2 ha in località di Penon, nel comune di Cortaccia. Dopo la completa riconversione dei vigneti con la varietà Sauvignon Blanc si ha nel 1990 la prima produzione di 1.637 bottiglie di Voglar. Negli anni successivi l'azienda si allarga con l'acquisto e l'affitto di nuovi vigneti, tra i quali il vigneto lugum nel vicino comune Magrè.

NUMERO BOTTIGLIE

40.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

4,6



"VOGLAR"
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Sauvignon Blanc

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica per circa 10 giorni in grandi botti di acacia. Il vino rimane sulla feccia di fermentazione nei fusti fino al mese di maggio successivo alla vendemmia. Nei primi 3 mesi che seguono la fermentazione viene eseguito un battonage a cadenza di 10 giorni. Messo in bottiglia rimane in cantina fino a gennaio dell'anno successivo.

Produzione

30.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"IUGUM" MERLOT-CABERNET
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tini di legno aperti da 40 hl per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in barriques, dopodiché il Cabernet Sauvignon matura per 12 mesi in barriques nuove, mentre il Merlot in barriques di secondo e terzo passaggio. Assemblaggio dopo 12 mesi. Affinamento 8 mesi in cemento e 36 mesi in bottiglia.

Produzione

6.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"FIHL"
MERLOT ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in Acciaio, affinamento in barrique usate e cemento.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero