



BARON WIDMANN

Cortaccia (BZ)

L'azienda agricola Baron Widmann vinifica dal 1824. Tutti i vigneti si trovano situati sulle colline del comune di Cortaccia (BZ) su una fascia altimetrica che va da 220 a 610 m. I terreni sono calcarei di origine dolomitica.

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

NUMERO BOTTIGLIE

35.000

ETTARI VITATI

15



"BARONESSE"
VIGNETI DELLE
DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Bianco e Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica e affinamento sulla feccia per 8 mesi; in botti di rovere per il Chardonnay e in botti di acacia per il Pinot Bianco e il Petit Manseng.

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



"WEISS"
VIGNETI DELLE
DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 6 ore. Vinificazione e affinamento in botti di acacia. Battonage per 4 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

Tecnico (nomacorc)



PINOT BIANCO
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 6 ore. Vinificazione e affinamento in botti di acacia. Battonage per 4 mesi.

Produzione

2.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



SAUVIGNON
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon blanc

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 12 ore. Vinificazione e affinamento in acciaio. Battonage per 4 mesi.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



GEWÜRZTRAMINER
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Gewürztraminer

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 12 ore. Vinificazione e affinamento in botti di acacia. Battonage per 4 mesi.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

Tecnico (diam)



PETIT MANSENG
VIGNETI DELLE
DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

Macerazione per 2 ore. Vinificazione e affinamento in legno per due anni. Battonage per 6 mesi.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



SCHIAVA
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schiava

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio per 7 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



"STAFFELFELD"
CUVÉE CABERNET MERLOT
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tini di legno e acciaio, fermentazione malolattica e affinamento per dodici mesi in barrique.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"AUHOF"
CABERNET MERLOT
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tini di rovere, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in barrique.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero