



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

PRODOTTI



**WEISS WEINBERG
DOLOMITEN IGT**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' 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
750 ml
Tappo
Tecnico (nomacorc)



**SÜDTIROLER
WEISSBURGUNDER
PINOT BIANCO DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' 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)



**SÜDTIROLER
SAUVIGNON BLANC
DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' 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)



**SÜDTIROLER
GEWÜRZTRAMINER
DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' 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
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



**PETIT MANSENG
WEINBERG
DOLOMITEN IGT**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' 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



**SÜDTIROLER
VERNATSCH
SCHIAVA DOC**

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' 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 e' 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



**SÜDTIROLER
CABERNET MERLOT
DOC "AUHOF"**

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' 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