



Gioia

WEINBERG DOLOMITEN GOLDMUSKATELLER PEPERUM IGT

Als eine Weißweinsorte mit recht spätem Reifezeitpunkt, gedeiht der Goldmuskateller an den Südhängen des Bozner Talkessels besonders gut.

Das Lesegut für diesen Wein kommt aus zwei Weinbergen, welche sehr unterschiedlich in ihrer Bodenstruktur sind. Während der höher gelegene Weinberg einen hohen Lehmanteil, steiles Gelände und ständigen Einfluss von Winden erfährt, liegt der zweite Weinberg in unmittelbarer Nähe eines Bachlaufes, ist nahezu eben und weist einen sehr hohen Gesteins- und Sandanteil im Boden auf.

Die Eigenschaften dieser beiden Standorte verleihen diesem Wein sein außergewöhnliches Aroma und harmonischen Geschmack.

Der Name Gioia spiegelt in seiner Bedeutung den Charakter dieses Weines perfekt wider. Er steht für Lebensfreude und Glück.

Die Weinberge:

Anbaugbiet: N klassisches St. Magdalener Gebiet, 300-340 m ü. M.

Anbaumethode: Guyot

Boden: lehmhaltiger Moränenschutt, Flussschotter, Sandeinschlüsse bis hin zu Verwitterungen des Quarzporphyrs

Rebsorte: Goldmuskateller 100%

Ertrag: 70 hl/ha

Die Vinifizierung:

Weinbereitung: Schalenkontakt und Mazeration für 6 Stunden, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank für 16-18 Tage

Ausbau: Ausbau im Edelstahltank mit Feinhefelager