



Markus Prackwieser
Gump Hof



Markus Prackwieser
Gump Hof



THE WINE-GROWER

For over 200 years the Gump Hof, which can be traced back in historical documents to the year 1546, has been owned by the Prackwieser family. In the mid-nineties Markus Prackwieser discovered his passion for wine and took over the old-established family business from his father Johann. An ongoing dialogue with fellow winemakers and excursions to leading wine growing regions are typical of the spirit of experimentation at the Gump Hof.

A combination of knowledge acquired over generations, personal experience, time, patience and continuous attention to a distinctive profile results in wines that reflect the character of both the landscape and the wine-grower.

IL VIGNAIOLO

Markus Prackwieser è il vignaiolo che continua la tradizione della famiglia e della storica tenuta Gump Hof, nata oltre due secoli fa. La passione per la vigna, il dialogo con i colleghi vignaioli e i viaggi alla scoperta delle regioni vitivinicole più importanti del mondo caratterizzano l'attività di Markus, amante della ricerca e delle sperimentazioni.

L'esperienza maturata negli anni, unita alla pazienza e al lavoro in cantina, gli hanno permesso di affinare uno stile personale che riflette la sua filosofia come anche il carattere del paesaggio e del vignaiolo. Ogni suo vino ne racconta una sfumatura.



THE VINEYARD

The vineyards of the Gump Hof, with their southwest exposition and 60 - 70 % inclination, are located on solid Bolzano quartz porphyry and offer ideal conditions for the varieties grown by Markus.

Situated at 400 - 800 meters above sea level, the vineyards have two special features, namely calcareous morainic soils and diurnal variation in the winds. During the day, a Mediterranean climate is delivered by the Ora wind from Lake Garda, while downslope winds from the Dolomites cool the vines at night, resulting in particularly complex wines with a crisp freshness. No wonder that wine-growing is experiencing a remarkable renaissance here on the steep slopes of the southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif.

IL VIGNETO

I vigneti del Maso Gump si trovano in Alto Adige, a Sud della valle che conduce al passo del Brennero: la Valle Isarco.

Sono posizionati fra 400 e 800 m s.l.m.; si stendono su ripidi pendii inclinati che raggiungono pendenze del 60 - 70 %. Sono orientati verso Sud-Ovest e per questo assolati dal mattino al pomeriggio inoltrato.

Si tratta di terreni morenici calcarei poggiati sul solido strato di porfido quarzifero che da Bolzano si allunga verso nord, offrendo le condizioni migliori per i vitigni che Markus ha scelto di coltivare. Durante il giorno dal Lago di Garda soffia l'Ora, il tiepido vento che garantisce il particolare clima mediterraneo caratteristico della zona meridionale della Valle Isarco. Di notte invece i filari sono rinfrescati dai venti discendenti dalle Dolomiti.



THE FARM

Located on the medieval route over the Alps, the Gump Hof shares its history with Prösels Castle. The frescoes in the courtyard bear witness to an illustrious company of knights, princes, noblemen and minstrels. There they relayed their messages, told their stories and celebrated in song the ladies, the wine from the winery, and birds as a symbol of the fine arts and of a lightness and freshness of being.

As in the past, work at the winery is characterized by respect for the environment as a whole, a focus on the typical grape varieties, classical methods of cultivation, and a commitment to manual working and loving care of the vineyards.

The wine cellar carved out of the bedrock combines perfect integration into the landscape with the best possible conditions for wine making.

IL MASO

Il Maso Gump, fin dal 1546, sorge lungo la direttrice che nel Medioevo collegava il Nord e il Sud delle Alpi. La sua storia è legata all'eredità di Castel Presule, all'interno del quale splendidi affreschi ricordano le opere dei bardi che narravano di dame, libagioni e caccia, simboli di belle arti e vicinanza alla natura.

Ancora oggi il maso mantiene un rapporto di assoluto rispetto verso l'ambiente, coltivando vitigni tipici con metodi tradizionali, e curando ogni singola vite solo con il lavoro manuale. La creazione della nuova cantina, scavata all'interno della roccia della montagna, ha unito passato e presente in una perfetta sintesi.

MEDIAEVUM



WEISSBURGUNDER

SAUVIGNON BLANC

VERNATSCH

PRAESULIS



WEISSBURGUNDER

SAUVIGNON BLANC

RENAISSANCE



GEWÜRZTRAMINER



PINOT NOIR

WEISSBURGUNDER
RiservaSAUVIGNON BLANC
RiservaPINOT NOIR
Riserva



MEDIAEVUM



WEISSBURGUNDER MEDIAEVUM

An ideal everyday wine with discreet notes of white vineyard peach; a fun wine for sheer enjoyment.

- **GRAPE VARIETY:** Pinot Bianco
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 400 – 500 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 45 – 55 %

Vino fresco e delicato che al palato si contraddistingue per le note discrete di pesca bianca. È un compagno perfetto per tutti i momenti.

- **VITIGNO:** Pinot bianco
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 400 – 500 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 45 – 55 %



SAUVIGNON MEDIAEVUM

A fresh, densely knit white wine with vibrant acidity that creates a lot of tension on the palate.

- **GRAPE VARIETY:** Sauvignon Blanc
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 450 – 550 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 50 – 70 %

Un vino bianco fresco e denso con un'acidità vibrante, che crea molta tensione sul palato.

- **VITIGNO:** Sauvignon blanc
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 450 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 70 %



VERNATSCH MEDIAEVUM

A good red wine with delicate cherry aromas; an ideal companion for light dishes.

- **GRAPE VARIETY:** Schiava
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 400 – 480 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 50 – 60 %

Vino croccante e fresco; al naso prevalgono i sentori di frutti rossi. Dà il meglio di sé in accompagnamento al cibo.

- **VITIGNO:** Schiava
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 400 – 480 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 60 %



PRAESULIS WEISSBURGUNDER

A complex, highly elegant wine, which reveals its complexity when given time to breathe in a large Burgundy glass; ideal as food pairing partner.

- **GRAPE VARIETY:** Pinot Bianco
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 450 – 550 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 50 – 65 %

Un vino che colpisce con la sua complessità ed eleganza, che svelano appieno le sue note raffinate dopo una lunga ossigenazione in un calice Borgogna.

- **VITIGNO:** Pinot bianco
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 450 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 65 %



PRAESULIS SAUVIGNON BLANC

Fine, juicy fruit aromas with distinctive, delicately spicy citrus notes and a very persistent finish.

- **GRAPE VARIETY:** Sauvignon Blanc
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 450 – 550 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 50 – 70 %

Si presenta con succulenti aromi fruttati in cui prevalgono le note di agrumi. È delicatamente saporito e dal retrogusto molto persistente.

- **VITIGNO:** Sauvignon blanc
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 450 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 70 %



PRAESULIS GEWÜRZTRAMINER

Wonderful range of aromas, from typical rose petal to litchi notes; a dry wine.

- **GRAPE VARIETY:** Gewürztraminer
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 400 – 500 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 50 – 60 %

Vino caratterizzato da una straordinaria gamma aromatica, dai fiori di rosa al litchi, che lo rende un vino di grande equilibrio e piacevolezza.

- **VITIGNO:** Gewürztraminer
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 400 – 500 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 60 %



PRAESULIS PINOT NOIR

The latest addition to our wine portfolio, every vintage a challenge; combines aromas that are full of finesse with the spicy taste of the mountains delivered by the downslope winds.

- **GRAPE VARIETY:** Pinot Noir
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 500 – 550 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 50 – 55 %

Un Pinot nero che colpisce perché sa unire ai caratteristici frutti rossi fragranze speziate tipicamente alpine; perfetto testimone del territorio in cui nasce.

- **VITIGNO:** Pinot nero
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 500 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 55 %

RENAISSANCE



RENAISSANCE WEISSBURGUNDER *Riserva*

Made only in outstanding years with grapes from the oldest Pinot Bianco vines, this Riserva comes with impressive depth, length and great potential for development.

- **GRAPE VARIETY:** Pinot Bianco
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 450 – 500 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 50 – 60 %

Vino nato nel 2012 dall'idea di Markus di creare una riserva dotata delle qualità che garantiscono una grande longevità, cioè sapidità e delicatezza. Questo Pinot bianco si ottiene dalle uve di un vecchio vigneto e viene prodotto solo a partire da vendemmie eccellenti.

- **VITIGNO:** Pinot bianco
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 450 – 500 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 60 %



RENAISSANCE SAUVIGNON BLANC *Riserva*

This Riserva offers delicate, multi-layered fruit aromas and pronounced mineral notes deriving from the soil; very fine texture and a salty aftertaste.

- **GRAPE VARIETY:** Sauvignon Blanc
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 500 – 550 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 60 – 70 %

È figlio di annate importanti e fresche, nelle quali il terreno trasferisce al massimo grado la sua mineralità al vino. Affina lentamente in botte e poi definisce il suo carattere in acciaio.

- **VITIGNO:** Sauvignon blanc
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 500 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 60 – 70 %



RENAISSANCE PINOT NOIR

Riserva

In this Riserva the Pinot Noir, which reflects the soil and microclimate in the wine like no other, presents with delicate fruit, spicy notes, light tannins and a long finish.

- **GRAPE VARIETY:** Pinot Noir
- **SITE:** southern Valle Isarco at the foot of the Sciliar massif at 500 – 550 m a.s.l.
- **SOILS:** calcareous morainic soils on solid quartz porphyry
- **SLOPE:** 50 – 55 %

Il vitigno del Pinot nero sa esprimere il terreno e il microclima del vigneto come nessun altro. Questa Riserva, vinificata solo nelle annate migliori, colpisce con i sentori speziati e il frutto percepito in filigrana; i tannini sono finissimi e il finale lungo e aggraziato.

- **VITIGNO:** Pinot nero
- **ZONA DI PRODUZIONE:** a Sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 500 – 550 m s.l.m.
- **TERRENO:** morene calcaree su compatto porfido quarzifero.
- **PENDENZA:** 50 – 55 %







ALTO ADIGE

VALLE ISARCO

**Markus Prackwieser
Gump Hof**

Strada di Fiè 11,
Novale di Presule
39050 Fiè allo Sciliar (BZ) – I
Tel. +39 0471 601190
Mob. +39 335 1293915
info@gumphof.it
www.gumphof.it

