



Markus Prackwieser  
Gump Hof

# Renaissance

## PINOT NOIR Riserva 2018



<b>Vitigno</b>	Pinot Nero
<b>Denominazione DOC</b>	Alto Adige DOC
<b>Zona di produzione</b>	a Sud della Valle Isarco ai piedi del massiccio dello Sciliar ad un'altitudine di 500-550 m
<b>Terreno</b>	morene calcaree su compatto porfido quarzifero
<b>Pendenza</b>	50-55%
<b>Sistema di allevamento</b>	spalliera
<b>Ceppi per ettaro</b>	8.000
<b>Periodo di vendemmia</b>	fine settembre
<b>Resa</b>	40 hl/ha

### Vinificazione

macerazione a freddo per una settimana,  
dopodiché fermentazione in serbatoi d'acciaio inox  
per due settimane (40% grappoli interi)

### Maturazione

fermentazione malolattica e 18 mesi di affinamento  
in barrique (50% botti nuove);  
successivamente assemblaggio e cinque mesi di maturazione  
in botte grande;  
imbottigliamento a settembre 2019.

### Valori analitici

gradazione alcolica	13,5% vol.
acidità totale	5,6 g/l
residuo zuccherino	0,5 g/l

**Markus Prackwieser - Gump Hof**

Strada di Fiè 11 - Novale di Presule, I-39050 Fiè allo Sciliar, info@gumphof.it, www.gumphof.it