

WEINGUT INNERLEITERHOF  
Leiterweg 8 | 39017 Schenna (BZ)  
T +39 0473 946000 | F +39 0473 946010  
info@innerleiterhof.it | www.innerleiterhof.it



## BLAUBURGUNDER SÜDTIROL DOC


0,75 l Schraubverschluss | Stelvin Lux+


**Herkunft:** Die Trauben stammen vom Steilhang am Innerleiterhof in Schenna, der auf einer Seehöhe von 440 bis 500 m liegt. Die Reben sind zwischen 11 und 16 Jahre alt und wurden auf Drahtrahmen erzogen.

**Verarbeitung:** Sorgfältige Handarbeit beim Winterschnitt, beim Entlauben und bei der Ernte. Nur Trauben von hoher Qualität. Der Ertrag liegt bei 85 dt/ha. Die Gärung erfolgt im Stahltank, bei kontrollierter Temperatur und sanftem Unterstoßen der Maische. Nach dem biologischen Säureabbau lagert der Wein bis zur Abfüllung im Barriquefass mit einem Neuholzanteil von 20 %.


**Lagerfähigkeit:** Der Blauburgunder Innerleiterhof kann bis zu 10 Jahre gelagert werden; Voraussetzung dafür ist ein geeigneter Keller.

**Serviertemperatur:** 16-18 °C

 intensives Rubinrot

 12 Monate

 16 °C

 Der Kraftvolle. Passt zu sämtlichen Hauptspeisen auf Fleischbasis.



### WEINGUT INNERLEITERHOF

Auf dem Weingut Innerleiterhof in Schenna zählt Qualität – vom Anbau bis hin zur Verarbeitung der Reben. In sorgfältiger Handarbeit entstehen so sechs edle Tropfen, die Weinkenner überzeugen.



AZIENDA VINICOLA INNERLEITERHOF  
Via Leiter 8 | 39017 Scena (BZ)  
T +39 0473 946000 | F +39 0473 946010  
info@innerleiterhof.it | www.innerleiterhof.it



## PINOT NERO

ALTO ADIGE DOC


0,75 l Tappo a vite | Stelvin Lux+

**Provenienza:** dal nostro pendio presso il maso Innerleiter a Scena a 440-500 m s.l.m. Le viti hanno un'età di 11-16 anni e sono coltivate a spalliera.

**Lavorazione:** lavorazione manuale partendo dalla potatura, fino alle operazioni a verde e fino alla vendemmia. Solo uve di alta qualità. La resa per ettaro è di 85 quintali. La fermentazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata con soffici follature della vinaccia. Dopo la fermentazione malolattica il vino rimane ad affinare in barrique (20% legno nuovo).


**Invecchiamento:** il Pinot Nero Innerleiterhof ha un potenziale di invecchiamento di ben 10 anni. È di fondamentale importanza che le bottiglie siano conservate in locali adatti.

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

 rosso rubino intenso

 12 mesi

 16°C

 Un vino deciso. Eccellente per tutti i secondi piatti a base di carne.



### AZIENDA VINICOLA INNERLEITERHOF

Nell'Azienda Vinicola Innerleiterhof di Scena conta la qualità – Dalla coltivazione alla lavorazione dell'uva. Grazie a un lavoro artigianale accurato, produciamo sei pregiate etichette che fanno la gioia dei veri cultori del vino.



Visit us on Facebook