

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



## MERANER HÜGEL

### 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 26 Jahre alt und wurden auf Drahrahmen 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, ohne Unterstoßen der Maische; nur der Saft wird schonend über die Maische gepumpt. Nach dem biologischen Säureabbau lagert der Wein bis zur Abfüllung im Stahltank.

**Lagerfähigkeit:** Der Meraner HÜGEL Innerleiterhof hat eine Lagerfähigkeit von 2 bis 4 Jahren. Voraussetzung dafür ist ein geeigneter Keller.

**Serviertemperatur:** 12-14 °C



helles Rubinrot



8 Monate



14 °C



Der Traditionelle. Ideal zu Südtiroler Speck, zu Vor- und leichten Hauptspeisen.



### 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.



Visit us on Facebook

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



## MERANESE DI COLLINA

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 11-26 anni e sono coltivate a spalliera.

**Lavorazione:** lavorazione manuale partendo dalla potatura, fino alle operazioni a verde e 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, senza follature della vinaccia, ma con soffici rimontaggi del vino in fermentazione. Dopo la fermentazione malolattica il vino rimane ad affinare in botti di acciaio.

**Invecchiamento:** il Meranese di Collina Innerleiterhof ha un potenziale di invecchiamento da 2 a 4 anni. È di fondamentale importanza che le bottiglie siano conservate in locali adatti.

**Temperatura di servizio:** 12-14 °C



rosso rubino chiaro



8 mesi



14°C



Un vino tradizionale. Ideale per accompagnare Speck altoatesino, primi e secondi piatti leggeri.



### 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.

