



Gaffer z. Feldenreich

Unterschnackerhof Gewurztraminer

Alto Adige Doc

La Valle d'Isarco è una sottile lingua di terra incuneata nelle Alpi Sarentine, che guardano gli alti massicci montuosi dolomitici dello Sciliar e del Sassolungo. È la regione vitivinicola più a nord d'Italia, aspra e verticale, che costringe la vite ad affondare le radici in ripidi pendii di poca terra e rocce affioranti.

Nei pressi di Villandro, a pochi passi dal monastero di Sabbiona — fondamentale centro di conservazione e diffusione della viticoltura in questo territorio — inerpicata a metà crinale, la vigna Unterschnackerhof si affaccia ai temperati venti meridionali ed è protetta a nord dai massicci delle Alpi Sarentine. Nell'indiscussa terra di elezione dei grandi bianchi italiani, il più raffinato e aromatico vino altoatesino il Gewurztraminer, esalta la sua aromaticità e la sua freschezza.

Il colore è giallo oro, chiaro e brillante, il profumo è intenso, armonioso ed elegante, ricorda i fiori di rosa, la buccia di arancia e leggere note speziate di zenzero e noce moscata. Il gusto morbido e avvolgente racchiuso in una cornice minerale di notevole lunghezza è persistente ed avvolge tutto il palato.



VITIGNO

Gewurztraminer

ESPOSIZIONE

Sud

DENSITÀ D'IMPIANTO

6.500 piante/ettaro

PORTINNESTO

Kober 5 BB

SUPERFICIE

0.622 ettari

ANNO D'IMPIANTO

2004

SESTO D'IMPIANTO

2.00 × 0.70 m

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO

80 q.li/ettaro

Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 12 mesi in serbatoi d'acciaio inox, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.



Gaffer v. Feldenreich

Kerner

Alto Adige Valle Isarco – Sudtirolo

Eisacktaler Doc

Quando si pensa all'Alto Adige, la mente vola verso paesaggi incantevoli. La gente di montagna, semplice ma estremamente determinata, difende il proprio patrimonio anche a costo di grandi sacrifici.

Quando si osservano le vigne della Valle Isarco, tra Bolzano e Bressanone, si capisce che la vite e il vino sono parte integrante da secoli di quella cultura di montagna. Abbarbicato sui terreni più impervi, alle prime luci del mattino che filtrano tra le Dolomiti di Funes, matura il Kerner Valle Isarco di Gaffer von Feldenreich.

Vino raffinato, elegante, di un'aromaticità floreale e fragrante, è il vitigno tipico delle zone più fresche della valle.

Al colore il vino è giallo-paglierino con riflessi verde chiaro. Al naso si rivela subito complesso, profondo, con una nota floreale inseguita da ricordi di erbe aromatiche, che vi-
rano poi verso sottili richiami balsamici che quasi sfociano in sottile 'fumé'.

Il palato di questo vino è austero, deciso, con una bellissima freschezza e bevibilità, dal grande potenziale evolutivo.



VITIGNO

Kerner

ESPOSIZIONE

Sud

DENSITÀ D'IMPIANTO

6.250 piante/ettaro

PORTINNESTO

Kober 5BB e SO4

SUPERFICIE

0.650 ettari

ANNO D'IMPIANTO

2013

SESTO D'IMPIANTO

2.00 × 0.70 m

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO

90 q.li/ettaro

Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 12 mesi in tonneau di 500 litri di primo, secondo e terzo passaggio, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.



Gaffer v. Feldenreich

Pinot nero

Alto Adige – Sudtirolo Doc

Allontanandosi da Bolzano verso il Brennero, i versanti delle montagne diventano sempre più incalzanti e ripidi. D'improvviso la valle si addolcisce, nei pressi del monastero benedettino di Sabiona, ordine monastico di clausura molto caro al vino.

E' qui, guardando a sud, che matura il Pinot nero di Gaffer von Feldenreich. I terreni scistosi, granitici, molto permeabili e capaci di assorbire rapidamente il calore favoriscono la maturazione polifenolica del Pinot nero. Le fredde notti alpine, preservano viva e croccante la freschezza del vino rosso principe di bevibilità, verticalità e finezza.

Dal color rosso cerasuolo con riflessi rosso granato, il Pinot nero di Gaffer von Feldenreich ha aroma ricco e complesso, dai sentori che ricordano la marena, la fragola di sottobosco e il lampone selvatico. Un sapiente uso del legno conferisce al vino leggerissime note di boisè che anticipano il gusto morbido, setoso e suadente, in un equilibrio perfetto di forza ed eleganza.



VITIGNO	ESPOSIZIONE	DENSITÀ D'IMPIANTO
Pinot nero	Sud	8.000 piante/ettaro
PORTINNESTO	SUPERFICIE	ANNO D'IMPIANTO
Kober 5bb	0.700 ettari	2008
SESTO D'IMPIANTO	FORMA DI ALLEVAMENTO	PRODUZIONE PER ETTARO
1.70 x 0.70 m	Guyot	60 q.li/ettaro

Raccolta manuale nella seconda decade di ottobre, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi in barriques di primo, secondo e terzo passaggio prima dell'imbottigliamento.



Gaffer v. Feldenreich

Riesling

Alto Adige Valle Isarco – Sudtirolo

Eisacktaler Doc

La Valle d'Isarco è la regione vitivinicola più a nord d'Italia. Nei vigneti in alta quota, sospesi tra vette impervie, all'ombra delle stelle alpine, matura il vitigno simbolo della valle, il Riesling. I terreni sono sottili, pietrosi, estremamente minerali. I depositi morenici eredi di ere glaciali sono ricchi di scisti, porfidi quarziferi e gneiss. Le radici delle viti, a volte aggrappate alla roccia viva, si devono impegnare strenuamente per ricercare i sali minerali di cui hanno bisogno. Le austere condizioni di vita impongono anche agli uomini una vita assennata, senza sprechi, senza eccessi. A queste altezze il vino è davvero un dono o ancora di più, 'il canto della terra verso il cielo'. Il Riesling di gaffer von Feldenreich ha una concentrazione di sostanze aromatiche, polifenoliche e sapide senza uguali. Il colore è giallo paglierino con sfumature dorate; al naso si avvertono sentori di buccia d'arancia, bergamotto, succo di limone, assieme ad aromi floreali di glicine e gelsomino. In bocca si fanno spazio leggerissimi accenni di pietra focaia, muschio e resina di pino mugo. Al palato si avverte la concentrazione e la nettezza aromatica di un vitigno dedito al risparmio. Il retrogusto esprime dolcezza e freschezza combinate magistralmente in una eleganza tipica delle alte vette dolomitiche.



VITIGNO

Riesling renano

ESPOSIZIONE

Sud-est

DENSITÀ D'IMPIANTO

7.500 piante/ettaro

PORTINNESTO

SO4

SUPERFICIE

0.453 ettari

ANNO D'IMPIANTO

1999

SESTO D'IMPIANTO

1.80 × 0.70 m

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO

70 q.li/ettaro

Raccolta manuale nella terza decade di settembre, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 12 mesi in tonneau di 500 litri di primo, secondo e terzo passaggio, e tini di acciaio inox, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.



Gasser v. Feldenreich

Sauvignon

Alto Adige – Sudtirolo Doc

L'Alto Adige è sicuramente terra di grandi Sauvignon. Nelle sue varieguate vallate, dai climi e suoli mutevoli, la Valle Isarco è certamente un 'unicum' pedo-climatico.

A sud della conca di Bressanone, la valle si stringe orientandosi leggermente verso sud-ovest. Le vigne sono coltivate sulla destra orografica, caratterizzata da terreni ricchi di scisti, gneiss e porfido quarzifero. Sono rocce dalla composizione lamellare, facilmente friabili che, con il lento disfacimento, hanno creato suoli ricchi di pietrisco e di sostanze minerali.

E' qui, nei pressi di Chiusa, che Gasser von Feldenreich coltiva il suo Sauvignon. Allo sguardo il vino è di un colore paglierino carico, con fitti e regolari archetti. Il profumo, ampio ed elegantissimo nobilita le varietali note vegetali, ammantandole con dolci note di frutto maturo, quasi appassito e con il floreale talmente concentrato da virare la cera cera d'api. Il "terroir" è ancora più evidente nei finali sentori di selce, ardesia e grafite. Il palato, gratificante è pieno, armonico e di lunga persistenza.



VITIGNO

Sauvignon

ESPOSIZIONE

Sud

DENSITÀ D'IMPIANTO

6.250 piante/ettaro

PORTINNESTO

Kober 5BB e SO4

SUPERFICIE

0.650 ettari

ANNO D'IMPIANTO

2013

SESTO D'IMPIANTO

2.00 x 0.70 m

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO

90 q.li/ettaro

Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 12 mesi in tonneau di 500 litri di primo, secondo e terzo passaggio, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.



Gaffer z. Feldenreich

Unterpschnackerhof Sylvaner

Alto Adige Valle Isarco – Sudtirolo
Eisacktaler Doc

La Valle d'Isarco è un sottile solco di terra incuneato nelle Alpi Sarentine. È la regione vitivinicola più a nord d'Italia, aspra e verticale, che costringe la vite ad affondare le radici in ripidi pendii di poca terra e rocce affioranti.

Nei pressi di Villandro, a pochi passi dal monastero di Sabiona - fondamentale centro di conservazione e diffusione della viticoltura in questo territorio - inerpicata a metà crinale, la vigna Unterpschnackerhof si affaccia ai temperati venti meridionali, protetta a nord dai massicci delle Alpi Sarentine.

In questo anfiteatro naturale a 680 metri di quota, il Sylvaner, simbolo enologico di questo territorio, si sente a casa, tanto da sviluppare i profumi tipici e variegati che lo rappresentano. Il colore è giallo paglierino con riflessi verde chiaro. Il profumo è fragrante e gradevole coi suoi gentili sentori di frutta esotica, di pera matura e di melone.

Al gusto questo singolare Sylvaner è ben strutturato, elegante e dal carattere deciso e schietto. La fresca acidità si impone quale tratto caratteristico tipico del territorio ed in concreta in sintonia con la persistente mineralità.



VITIGNO

Sylvaner

ESPOSIZIONE

Sud

DENSITÀ D'IMPIANTO

6.250 piante/ettaro

PORTINNESTO

Kober 5 BB

SUPERFICIE

0.954 ettari

ANNO D'IMPIANTO

2003

SESTO D'IMPIANTO

2.00 × 0.70 m

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO

90 q.li/ettaro

Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 12 mesi, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.