

TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisan



PRANZEGG
WEINGUT



Il Pranzegg è un podere storico a Campiglio sopra Bolzano: i ripidi vigneti vengono coltivati dalla terza generazione della famiglia Gojer. Dal 2008, Martin e Heidi Gojer hanno tuttavia intrapreso un cammino del tutto personale. La loro meta è quella di liberarsi dalle logiche commerciali della globalizzazione, la cui scala di valori risiede in grado di zuccheri e quantità. Martin e Heidi Gojer si rifanno invece al sapere secolare dei vignaioli sudtirolesi. "Con mia moglie, i nostri figli, mia madre, i nostri amici e compagni " dice Martin Gojer "voglio realizzare i sogni di tutti coloro che sanno che il vino è molto più che una semplice bevanda". La famiglia Gojer, dalla coltivazione alla vendita, ha come finalità esclusiva una produzione naturale e non sofisticata. In questo contesto si presta particolare attenzione alla tipicità dell'esposizione ed alle differenze fra le annate. "Con i nostri vini vogliamo dare valore all'originalità".

● CAMPILL



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto

Vitigno: Schiava

Estensione del vigneto: 0.8 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

Tipo d'impianto: Pergola trentina in forte pendio

Densità media ceppi per ha: 3900

Età media del vigneto: 45-50 anni

Produzione media per ettaro: 70.0 ql

Vendemmia: manuale.

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura, fermentazione spontanea con 60% dei raspi, senza controllo della temperatura, in tini troncoconici e botti ovali di rovere, 5 settimane, delle quali 3 a capello sommerso. In botte ovale e tino troncoconico usate per 12 mesi e cemento e botte ovale usate di rovere per 10 mesi, imbottigliamento manuale senza filtrazioni ne chiarifiche

Zuccheri residui: < 1 g/l

Solforosa totale (SO₂): 55.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 5500

● QUIREIN



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto

Vitigno: Lagrein

Estensione del vigneto: 0.7 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

Tipo d'impianto: Pergola trentina e Guyot monolaterale in forte pendio

Densità media ceppi per ha: 7000

Età media del vigneto: 13 anni

Produzione media per ettaro: 70.0 ql

Vendemmia: manuale.

IN CANTINA

Vinificazione: vendemmia manuale, pigiatura, fermentazione spontanea con 80% dei raspi, senza controllo della temperatura, in tini troncoconici di rovere, 6 settimane, delle quali 3 a capello sommerso. in tino troncoconico e piccole botti usate di rovere per 22 mesi, imbottigliamento manuale senza filtrazioni ne chiarifiche.

Zuccheri residui: < 1 g/l

Solforosa totale (SO₂): 70.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 4300