

AUSTRIA - BURGENLAND

CLAUS PREISINGER

CLAUS PREISINGER

GOLS



Produttore [Vitigno, vigna](#) [Lavorazioni](#) [Caratteristiche vini](#)

[vigneron giardiniere](#) [humus](#) [Burgenland](#) [Lago Neusiedl](#) [biodinamica](#) [naturale](#) [vitigni autoctoni](#) [Blaufränkisch](#) [Grüner Veltliner](#) [Pinot Nero](#) [Pinot Bianco](#) [vendemmia manuale](#) [lunghe fermentazioni](#) [botti grandi](#) [anfora](#) [mineralità](#) [energia](#)
[essenzialità](#) [agilità](#)



● GRUNER VELTLINER



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Calcareo
Vitigno: Gruner Veltliner
Estensione del vigneto: 0.55 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ettaro: 20.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Vinificazione semicarbonica: fermentazione spontanea a grappoli intero e macerazione sulle bucce per 4 mesi. Affinamento in anfore di terracotta e barrique di rovere usate.
Solforosa totale (SO2): 10.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 1300

CARATTERISTICHE

Vino bianco macerato fruttato e minerale, profondo, elegante e sapido.

LEGENDA

- Vino spumante 
- Vino bianco 
- Vino bianco macerato 
- Vino rosato 
- Vino rosso 
- Vino dolce 
- Lavorazione in anfora 
- Senza solforosa aggiunta 
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 

● WEISSBURGUNDER



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Scistoso calcareo
Vitigno: Pinot Bianco
Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ettaro: 18.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea in anfore di terracotta e macerazione sulle bucce per tre mesi. Affinamento negli stessi contenitori per 8 mesi.
Solforosa totale (SO2): 8.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 1498

CARATTERISTICHE

Vino bianco macerato fruttato e minerale, di buon corpo, morbido, dal finale lungo, fine e sapido.

● BLAUFRANKISCH



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Calcareo
Vitigno: Blaufränkisch
Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ettaro: 18.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea in anfore di terracotta con il 50% delle uve a grappolo intero. Macerazione per 3 mesi, poi svinatura e affinamento negli stessi contenitori per 18 mesi.
Solforosa totale (SO2): 8.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 1500

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato e speziato, di corpo, profondo, elegante e di grande finezza.