



# Pet Nat

funky bubbles

## DOVE

630 - 660 m s.l.m.

Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est

Uve Müller Thurgau allevate nel nostro più antico impianto terrazzato a pergola.

Età media delle viti: 36 anni

## COME

Pet Nat sta per “Pétillant Naturel”, ovvero “naturalmente frizzante” ed è prodotto mediante rifermentazione in bottiglia. Vendemmia il 27 agosto 2022. Contatto con le bucce per tre giorni. Il mosto ancora in fermentazione viene trasferito in bottiglia dove termina il processo di fermentazione. Dopo 6 mesi, le bottiglie vengono sboccate a mano nella nostra cantina à la Volée. Senza additivi.

## COSA

2022 Pet Nat

Vino bianco

1800 bottiglie

12% vol. | Zuccheri residui 1,6 g/l | Acidità 5,3 g/l



# Petra

fresco & leggero - il nostro vino di primavera

## DOVE

630 - 660 m s.l.m.

Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est

Vitigni: Müller Thurgau (40%), Sylvaner (40%), Riesling (10%), Grüner Veltliner (10%)

Età media delle viti: 20 anni

## COME

Vendemmia anticipata a mano tra il 27 e il 30 agosto 2022. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione naturale in acciaio. Fermentazione malolattica sbloccata.

Affinamento per 11 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio. Senza additivi tranne SO<sub>2</sub> - livello totale circa 40mg/l. Non filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2023.

## COSA

2022 PETRA

Vigneti delle Dolomiti IGT

2.130 bottiglie

12,5 % vol. | Zuccheri residui 1,4 g/l | Acidità 5,4 g/l



# Johanna Grüner Veltliner

elegante & equilibrato

## DOVE

580 - 630 m s.l.m.

Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est  
Uve Veltliner allevate nelle nostre zone più appartate.

Età media delle viti: 12 anni

## COME

Vendemmia anticipata a mano tra il 5 e 6 settembre 2022. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione naturale in botte di rovere; 15% con contatto con le bucce per 4 giorni. Fermentazione malolattica sbloccata. Affinamento per 11 mesi sulle fecce fini in botti di rovere neutro. Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 40mg/l. Non filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2023.

## COSA

2022 Grüner Veltliner JOHANNA

Mitterberg IGT

2.530 bottiglie

12.5% vol. | Zuccheri residui 1,5 g/l | Acidità 4,7 g/l



# Paula Riesling

vibrante & presente

## DOVE

560 - 700 m s.l.m.

Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est

Uve Riesling allevate nei nostri vigneti posti alle quote più basse e più alte.

Età media delle viti: 16 anni

## COME

Vendemmia anticipata a mano tra il 12+13 settembre 2022. Pressatura soffice delle uve. Fermentazione naturale in botte di rovere; 15% con contatto con le bucce per 4 giorni. Fermentazione malolattica sbloccata. Affinamento per 11 mesi sulle fecce fini in botti di rovere neutro. Senza additivi tranne SO2 - livello totale circa 40mg/l. Non filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2023.

## COSA

2022 Riesling PAULA

Mitterberg IGT

2.600 bottiglie

12,5% vol. | Zuccheri residui 1,7 g/l | Acidità 6 g/l

Paula: relax e osserva



# VOGLIA

Un vino che ti fa desiderare di PIÙ con POCO

## DOVE

550 - 680 m s.l.m.

Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est

Vitigni: Zweigelt (Rotburger) e Pinot nero

Età media delle viti: 21 anni

## COME

Vendemmia manuale il 5 settembre 2022. Macerazione sulle bucce per 4 giorni in vasche di acciaio inox. 10% uve intere. Ulteriore maturazione per 10 mesi in botti grandi di legno di acacia e rovere usate. Senza additivi tranne solfiti - livello totale circa 40mg/l. Non filtrato. Imbottigliato agosto 2023.

## COSA

Voglia 2022

Vigneti delle Dolomiti IGT

2.500 bottiglie

11,5% vol. | Zuccheri residui 1,1 g/l | Acidità 5,6 g/l

Freschezza succosa, piena di leggerezza e amore per la vita.



# VIEL ANDERS

vino maccerato sulle bucce

## DOVE

570 - 670 m s.l.m.

Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere | Ripidi pendii esposti a sud-est

Vitigni: Gewürztraminer e Sylvaner

Età media delle viti: 20 anni

## COME

Vendemmia a mano il 30 settembre 2022. Fermentazione malolattica sbloccata.

Affinamento per 20 mesi in una nuova grande botte di legno - seconda utilizzazione.

Senza additivi tranne SO<sub>2</sub>. Non filtrato. Imbottigliamento ad agosto 2024.

## COSA

2022 Viel Anders

Vigneti delle Dolomiti IGT

1.800 bottiglie

12,5 % vol. | Zuccheri residui 1,5 g/l | Acidità 4,9 g/l

Vino naturale del paese di Villandro