



# LAHNHOF

SUDTIROL - APPIANO (BZ), ITALIA

## Firmalein - Pinot Bianco Sudtirol

*Denominazione di Origine Controllata*



**DENOMINAZIONE:** Pinot Bianco Südtirol DOC

**VITIGNI:** 100% Pinot Bianco

**ZONA DI PRODUZIONE:** Appiano (BZ)

**REGIONE:** Alto Adige

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**SESTO D'IMPIANTO:** 2,00 m x 0,70 m

**PRODUZIONE PER HA:** 9.000 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 5.000

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve, fermentazione in tini d'acciaio a bassa temperatura.

**AFFINAMENTO:** in acciaio.

**GRADI ALCOLICI:** da 12,5 a 13,5%

**COLORE:** giallo paglierino tenue e brillante.

**PROFUMI:** a primo impatto floreale, fiori di tiglio, peonie, poi si fanno avanti note fruttate di mela verde, pera matura.

**SAPORE:** vivace sapidità, corposo e intenso con una piacevole nota minerale

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C



## COSTA

TENUTE





# LAHNHOF

SUDTIROL - APPIANO (BZ), ITALIA

## Doos - Sauvignon Sudtirol

*Denominazione di Origine Controllata*



**DENOMINAZIONE:** Sauvignon Südtirol DOC.

**VITIGNI:** 100% Sauvignon

**ZONA DI PRODUZIONE:** Appiano (BZ)

**REGIONE:** Alto Adige

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**SESTO D'IMPIANTO:** 2,0 m x 0,60 m

**PRODUZIONE PER HA:** 8.000 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 5.000

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve, fermentazione in tini d'acciaio a bassa temperatura.

**AFFINAMENTO:** in acciaio.

**GRADI ALCOLICI:** da 13 a 14%

**COLORE:** giallo paglierino tenue brillante con riflessi verdolini.

**PROFUMI:** intenso con delicate note verdi di timo, salvia, sambuco ed in chiusura felce e pietra bianca

**SAPORE:** sapido ed elegante, ben bilanciato, fresco e corposo. Chiude con una lunga scia minerale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C



## COSTA

TENUTE





# LAHNHOF

SUDTIROL - APPIANO (BZ), ITALIA

## Pinot Grigio Sudtirolo

*Denominazione di Origine Controllata*



**DENOMINAZIONE:** Pinot Grigio Südtirol DOC

**VITIGNI:** 100% Pinot Grigio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Kaltern

**REGIONE:** Alto Adige

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**SESTO D'IMPIANTO:** 2,00 m x 0,80 m

**PRODUZIONE PER HA:** 8.000 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 2.500

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve, fermentazione in tini d'acciaio a bassa temperatura.

**AFFINAMENTO:** in acciaio

**GRADI ALCOLICI:** da 13 a 14%

**COLORE:** giallo paglierino brillante

**PROFUMI:** elegante e intenso con note fruttate, pesca bianca, albicocca.

**SAPORE:** Caldo e corposo, morbido, equilibrato e di buona persistenza. Bella struttura con una piacevole freschezza e sapidità.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C



**COSTA**  
TENUTE





LAHNHOF

SUDTIROL - APPIANO (BZ), ITALIA

## Kerner Eisaktal-Valle Isarco

*Denominazione di Origine Controllata*



**DENOMINAZIONE:** Kerner Eisaktal - Valle Isarco DOC.

**VITIGNI:** 100% Kerner

**ZONA DI PRODUZIONE:** Brixen

**REGIONE:** Alto Adige

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**SESTO D'IMPIANTO:** 1,90 m x 0,70 m

**PRODUZIONE PER HA:** 7.000 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 1.750

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve, fermentazione in tini d'acciaio bassa temperatura.

**AFFINAMENTO:** in. acciaio

**GRADI ALCOLICI:** da 12,5 a 14%

**COLORE:** giallo paglierino oro

**PROFUMI:** elegante, evolve immediatamente al naso con sensazioni fruttate piacevoli e durevoli. Pera matura poi fiori bianchi. Improvvisamente si fanno avanti delle note verdi e poi ancora anice stellato e baccello di vaniglia

**SAPORE:** gusto pieno, vellutato, caldo. Bella struttura fresca ed equilibrata, di fine persistenza e coerenza gusto-olfattiva. Chiude con un elegante scia sapido-minerale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C



**COSTA**

TENUTE

