



BARON WIDMANN

Cortaccia (BZ)

L'azienda agricola Baron Widmann vinifica dal 1824. Tutti i vigneti si trovano situati sulle colline del comune di Cortaccia (BZ) su una fascia altimetrica che va da 220 a 610 m. I terreni sono calcarei di origine dolomitica.

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

NUMERO BOTTIGLIE

38.000

ETTARI VITATI

15



"BARONESSE"
VIGNETO DELLE
DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Bianco e Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in botti di rovere per il Chardonnay e in botti di acciaio per il Pinot Bianco e il Petit Manseng.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



PINOT BIANCO
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in botti di acciaio.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



SAUVIGNON
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon blanc

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in recipienti inox e botti di acciaio.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



GEWÜRZTRAMINER
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Gewürztraminer

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento è avvenuta in botti di acciaio.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



PETIT MANSENG
VIGNETO DELLE
DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Petit Manseng

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 12 mesi è avvenuta in botti di legno.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MANZONI BIANCO
VIGNETO DELLE
DOLOMITI IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Manzoni Bianco

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica e l'affinamento sulla feccia per 8 mesi è avvenuta in recipienti inox.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



SCHIAVA
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schiava

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica è avvenuta in recipienti inox e la fermentazione malolattica nonché l'affinamento in botti di rovere.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (nomacorc)



"NOCKERISCH"
SCHIAVA
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Selezione di diversi vecchi cloni della varietà Schiava

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica è avvenuta in recipienti inox e la fermentazione malolattica nonché l'affinamento in botti di rovere.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"STAFFELFELD"
CUVÉE CABERNET MERLOT
ALTO ADIGE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica è avvenuta in tini di legno e inox. La fermentazione malolattica nonché l'affinamento in barrique per 12 mesi.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1.5 lt

Tappo

Sughero