



## PETER DIPOLI

Egna (BZ)

L'azienda Peter Dipoli nasce nel 1987 con l'acquisto da parte della famiglia di una piccola proprietà di 1,2 ha in località di Penon, nel comune di Cortaccia. Dopo la completa riconversione dei vigneti con la varietà Sauvignon Blanc si ha nel 1990 la prima produzione di 1.637 bottiglie di Voglar. Negli anni successivi l'azienda si allarga con l'acquisto e l'affitto di nuovi vigneti, tra i quali il vigneto lugum nel vicino comune Magrè.

### NUMERO BOTTIGLIE

40.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

### ETTARI VITATI

4,6



"VOGLAR"  
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Sauvignon Blanc

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione alcolica per circa 10 giorni in grandi botti di acacia. Il vino rimane sulla feccia di fermentazione nei fusti fino al mese di maggio successivo alla vendemmia. Nei primi 3 mesi che seguono la fermentazione viene eseguito un battonage a cadenza di 10 giorni. Messo in bottiglia rimane in cantina fino a gennaio dell'anno successivo.

**Produzione**

30.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml / 1,5 lt

**Tappo**

Sughero



"IUGUM" MERLOT-CABERNET  
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Cabernet Sauvignon

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in tini di legno aperti da 40 hl per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in barriques, dopodiché il Cabernet Sauvignon matura per 12 mesi in barriques nuove, mentre il Merlot in barriques di secondo e terzo passaggio. Assemblaggio dopo 12 mesi. Affinamento 8 mesi in cemento e 36 mesi in bottiglia.

**Produzione**

6.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"FIHL"  
MERLOT ALTO ADIGE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in Acciaio, affinamento in barrique usate e cemento.

**Produzione**

2.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero