

Stravino di Stravino

Der Name stammt von einem der charakteristischen Dörfer unseres Tals. Der Wein entsteht aus den Trauben von Riesling, Kreuzung Manzoni, Kerner, Chardonnay und Sauvignon: Trauben, die zu unterschiedlichen Zeitpunkten und auf unterschiedliche Weise gelesen werden. Einige Sorten geerntet nach angemessener Überreife auf dem Feld, andere nur in Eichenbottichen gelagert, wieder andere in Stahlfässern. Verschiedene Trauben, weiter diversifiziert, um einen einzigen Wein zu erhalten. Und welch ein Wein! Reich, intensiv in seiner aromatischen Persönlichkeit, voll, überzeugend, opulent in jeder organoleptischen Komponente. Unterstützt von einem verblüffenden Gleichgewicht, für einen lagerfähigen, unvergesslichen Wein.

The name of this unforgettable white wine connects in part to the name Stravino, one of the typical villages of our mountain valley; more importantly, however, is the word play involved – Stravino means that the wine is something so special that it is “beyond wine, [“-stra means “beyond” in Italian]. Stravino is made from a blend of Riesling, Incrocio Manzoni, Kerner, Chardonnay and Sauvignon grapes, each varietal harvested in its own time and manner: some of the grapes are late-harvested, others are barrel-aged, and yet others are stainless-steel aged. In sum, each varietal is vinified to exalt and define its respective qualities before being carefully blended into a full, velvety wine exhibiting an intense, complex suite of aromas. Stravino is opulent in every organoleptic property yet amazingly balanced for pure drinkability.



Rebsorte

Chardonnay, Rheinischer Riesling, Sauvignon, Kerner und Manzoni-Kreuzung

Lage

Gebiet Stravino auf 550 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung

Bodenzusammensetzung

Schluff-Kies-Gemisch

Aufzuchtssystem

Bespornte Fruchtruten und Guyot-System

Ertrag

30 hl/ha

Vinifizierung

Ein Teil der Trauben wird bis zur Überreife auf den Reben belassen; der Rest auf Holzgraten getrocknet und anschließend getrennt in Holz- und Stahlfässern ausgebaut.

Grape Varietal

Chardonnay, Riesling Renano, Sauvignon, Kerner and Incrocio Manzoni

Vineyard location

Stravino village at 550 meters above sea level with southwest exposure

Soil type

Medium dense

Vine Training system

Cordon and guyot

Yield

30 hl/hectare

Winemaking techniques

Some of the grapes are late harvested, the rest are dried on grates, then they are separately vinified in wood or stainless steel