

Merlot-Cabernet Sauvignon „Jugum“ DOC Südtirol

„Jugum“ ist die lateinische Bezeichnung für ein hölzernes Joch, das zwei Ochsener bei ihrer Arbeit im Weinberg verbindet. Der Begriff ist auch ein in alten Texten belegter Ausdruck für ein Stützgerüst der Rebe. Der Weinberg liegt oberhalb von Margreid.

Das ausgeglichene, milde Klima und die lehmhaltige Bodenstruktur haben zur Wahl der Bordeaux-Rebsorten geführt.

Das Ziel ist ein großer Rotwein mit Alterungspotential.

Lage: 1,1 ha terrassierte Hanglage mit lehm- und kalkhaltigem Boden oberhalb von Margreid auf ca. 300 m Höhe mit Ost-Südost-Ausrichtung.

Reben: 70% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon mit 7.000 Pflanzen pro ha; Drahtrahmenerziehung mit einfachem Guyot. Erntezeit Mitte/Ende September für Merlot. Mitte Oktober für Cabernet Sauvignon.

Wein: Die Rebsorten werden getrennt vinifiziert. Die Trauben werden schonend entrappt und vergären in offenen 40 hl-Gärbottichen. Gärdauer 10 Tage mit zweimaligem „Pigeage“ pro Tag. Beide Sorten machen den Säureabbau in Barriques und werden anschließend umgezogen. Der Cabernet Sauvignon reift dann in neuen, der Merlot in ein- und zweijährigen Barriques. Zwölf Monate nach der Ernte werden die Weine zusammengelegt und nach achtmonatiger Lagerung im Betonfass als Jugum abgefüllt. Nach weiteren 36 Monaten Flaschenreifeung kommt der Wein in den Handel. Pro Jahrgang werden etwa 6.500 Flaschen erzeugt.

Erster Jahrgang: 1995.



	Weingut Dipoli
Adresse	Villnerstraße 5, 39044 Neumarkt (BZ) Italien
Telefon	+39 333 2345042
Website	www.dipoli.com
email	info@dipoli.com