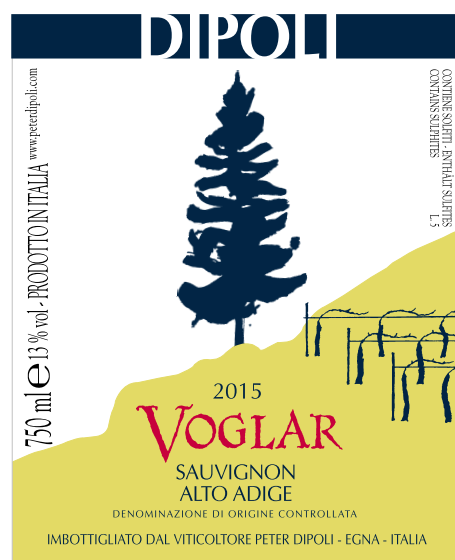


Sauvignon „Voglar“ DOC Südtirol

„Voglar“ ist der alte Name des Gebietes, in dem die Weinberge und der gleichnamige Hof liegen. Der Name leitet sich aus dem trentinischen Dialektausdruck „fogolar“ ab – italienisch „focolare“ – deutsch „Feuerstelle, Herd“. Ursprünglich wuchs dort die in Südtirol heimische Vernatschrebe. Von 1988 bis 1991 wurde sie durch Sauvignon blanc ersetzt. Studien vor Ort und Untersuchungen der Charakteristika dieser Rebsorte haben zu dem Schluss geführt, dass Ausrichtung, Höhe und Kalkgehalt des Bodens im Voglar beste Voraussetzung für einen guten Weißwein bilden. Die relativ hohe Lage lässt die Trauben ohne Säure- und Aromaverlust völlig ausreifen. Ziel war und ist es, einen Wein mit komplexen Aromen von tropischen Früchten zu erzeugen, der den weißen Sauvignon ohne pflanzliche und unreife Töne spüren lässt. Einen Wein mit deutlicher Säure, mit Nerv und Körper und einer Struktur, sodass er sich noch einige Jahre in der Flasche entwickeln kann.



Lage & Reben: Terrassierte Hanglagen zwischen 500 und 600 m in Penon, einem Ortsteil von Kurtatsch, mit Ausrichtung nach Nordosten, Osten und Süden;; sandiger Boden mit hohem Anteil von Dolomitgestein. 5.000 – 7.500 Pflanzen pro ha je nach Hangneigung; Drahtrahmenerziehung mit einfachen Guyot. Erntezeit Mitte bis Ende September.

Wein: Mostvergärung ca. 10 Tage in großen Akazienfässern von 19 bis 58 hl; kein BSA. Der Wein bleibt bis zur Abfüllung im Juni in den Fässern auf der Gärhefe. Ab zwei Jahren Flaschenreifung kommt der Wein in den Verkauf. Pro Jahrgang werden ca. 30.000 Flaschen erzeugt.
Erster Jahrgang: 1990



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