

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO:
Sardegna, Sicilia, Calabria, Molise, Latina, Viterbo, Frosinone, Rieti.

PutzenHof

PUTZENHOF

San Giacomo (Bolzano)

Putzenhof è una delle piacevoli rarità della produzione vitivinicola italiana. Azienda a conduzione familiare situata a sud di Bolzano, una perla incastonata nell'Alto Adige.

La storia inizia nel lontano 1956, quando i nonni dell'attuale gestore dell'impresa, Roman Mottironi, decisero di comprare un antico maso arroccato su una collina e adossato ai piedi di una pa-

rete porfirica. La strada d'accesso al podere era quasi impraticabile, la casa cadeva letteralmente a pezzi e i vigneti trascurati.

In compenso la posizione, con una vista mozzafiato che spazia dal Burgraviato fino alla Bassa Atesina e alle montagne circostanti, le condizioni climatiche e l'esposizione dei filari erano ottime. Per questo l'attività riprende

e le terre intorno al maso cominciano a rivivere. Poco più di cinque ettari di vigneti e l'ettaro e mezzo di meleti.

Da sempre la produzione vinicola è stata destinata a coprire il proprio fabbisogno, mentre dal 2009 è iniziato l'imbottigliamento di vino DOC per la commercializzazione.

Le uve vinificate arrivano

solo dai vigneti di proprietà, situati a un'altitudine che varia dai 350 ai 600 metri sul livello del mare. I vini prodotti, grazie allo specifico terroir, sono caratterizzati da una buona mineralità, da un'ottima sapidità e hanno un'acidità molto equilibrata.

L'Azienda produce sia vini bianchi tra cui Sauvignon e Kerner, sia vini rossi come il Lagrein, il Merlot, il Pinot Nero e il "Bozner Leiten"



Ettari vitati:
6



Bottiglie prodotte:
35.000



Tipo di agricoltura:
Convenzionale

ASSOCIATO
INDIPENDENTI



0,75 lt

KERNER ALTO ADIGE D.O.C.

Kerner 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 400 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 5 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino, al naso si presenta elegante e leggermente aromatico. Al palato è fresco, elegante e di ottimo corpo.



0,75 lt

SAUVIGNON ALTO ADIGE D.O.C.

Sauvignon 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 500 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 6 mesi in bottiglia. Di colore giallo con riflessi verdognoli, al naso è aromatico e varietale, con sentori di ribes e ortica. Con l'evoluzione si riscontrano profumi che richiamano frutti tropicali. Al palato ha una buona mineralità e una altrettanto buona acidità, è fresco e persistente.



0,75 lt

SCHIAVA BOZNER LEITEN COLLI DI BOLZANO D.O.C.

Schiava 85%, 10% Lagrein e 5% Pinot Nero

Provenienza: Laives (BZ), 250 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in botte e 4 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, chiaro e brillante, al naso è intenso e fruttato, ricorda profumi di amarena, frutti di bosco e violetta. Al palato arriva in maniera rotonda ed equilibrata. È leggermente sapido e ha una buona persistenza con un delicato finale di mandorla amara.





0,75 l

CABERNET
ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot nero 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 350 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione tradizionale sulle bucce con attento rimontaggio del cappello e successiva macerazione in botti d'acciaio.

Affinamento: 12 mesi in botte e 24 mesi in bottiglia.

Di Colore rosso rubino vivace, al naso sentori fruttati che ricordano il ribes nero, frutti di bosco e spezie. Al palato tannino nobile, la struttura è importante e di grande corpo.



0,75 l

PINOT NERO
ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot nero 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 500 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in botte e 4 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso ha note olfattive che ricordano i frutti di bosco, le viole e le spezie. All'assaggio è di corpo. In fase retrogustativa è confermata la speziatura percepita con il naso. I tannini sono ancora importanti, ma nobili e ben promettenti.



0,75 l

LAGREIN
ALTO ADIGE D.O.C.

Lagrein 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 350 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in botte e 4 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, al naso racchiude sentori floreali di violetta e aromi fruttati di sottobosco, si percepiscono sfumature vanigliate. Al palato è gradevole e pieno con tannini sono morbidi.



0,75 l

MERLOT
ALTO ADIGE D.O.C.

Merlot 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 350 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in botte e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato illumina l'ampio calice e lascia già intuire la ricchezza olfattiva, al naso l'intensità colpisce, sentori di ribes nero, frutti di bosco su un letto di spezie. Al palato una splendida trama di tannino indica la struttura generosa e il grande corpo. Lunghissimo in bocca.

