



Pinot Noir DOP RISERVA

2022

Das Weinjahr

2022 war ein sehr warmes und trockenes Jahr. Dadurch war sehr gesundes Traubengut vorhanden. Durch die warmen Temperaturen ist dieser Jahrgang eher fruchtbetont und moderater in der Säure.

Die Lagen

Die Pinot Noir-Lagen für Pinot Noir sind südöstlich ausgerichtet und zwischen 620 - 680 M.ü.M. Für den Riserva wird die Frucht der ältesten Reben genutzt. Der Boden ist sandig und urtümlich.

Vinifikation

2. Woche im September von Hand geerntet, vollständig entrappt. Der Wein wurde 3 Woche auf der Maische vergoren. Danach wurde dieser Wein für 12 Monate auf der Feinhefe im grossen alten Holzfass (10 HL) und in klassischen burgundischen Pièces ausgebaut.

Weinbeschreibung

Ein eher fruchtbetonter Pinot Noir mit floralen und würzigen Noten mit ausbalancierter Säure. Feine Tannine unterstützen den Wein sanft und verleihen ihm eine elegante Struktur.

Castel Juval Unterortl

Aus und mit der Liebe zur Natur

Wir verbinden ursprüngliche Methoden mit neuem Wissen und Erfahrung, um ehrliche und charakterstarke Weine zu keltern, die die Einzigartigkeit ihrer Herkunft zum Ausdruck bringen.

Raphael & Christine Burki

Bewertungen / Auszeichnungen

Analytische Werte

Alkohol	13 % Vol.
Zucker	0.4 g/l
Säure	4.5 g/l

Castel Juval Unterortl
Juval 1B | I-39020 Kastelbell
www.unterortl.it | info@unterortl.it



Pinot Nero DOP

RISERVA

2022

Castel Juval Unterortl

La Stagione

Il 2022 è stato un anno molto caldo e secco. Ciò ha permesso di ottenere uve molto sane. Grazie alle temperature calde, questa annata è piuttosto fruttata e con un'acidità moderata.

La Posizione

I vigneti di Pinot Noir sono esposti a sud-est e si trovano tra i 620 e i 680 metri sul livello del mare. Per la Riserva vengono utilizzati le uve delle viti più vecchie. Il terreno è sabbioso e incontaminato.

Vinificazione

Raccolto a mano nella seconda settimana di settembre, completamente diraspato. Il vino è stato fermentato sulle bucce per 3 settimane. Successivamente, questo vino è stato affinato per 12 mesi sulle fecce fini in grandi botti di legno (10 HL) e in classiche pièces borgognone.

Note di degustazione

Un Pinot Noir piuttosto fruttato con note floreali e speziate e un'acidità equilibrata. I tannini delicati sostengono gentilmente il vino e gli conferiscono una struttura elegante.

Dall'amore per la natura e con
l'amore per la natura

Uniamo metodi tradizionali a nuove conoscenze ed esperienze per produrre vini genuini e dal carattere forte, che esprimono l'unicità della loro provenienza.

Raphael & Christine Burki

Valutazioni / Riconoscimenti

Valori analitici

Alcol	13 % Vol.
Zucchero	0.4 g/l
Acido	4.5 g/l

Castel Juval Unterortl
Juval 1B | I-39020 Castelbello
www.unterortl.it | info@unterortl.it



Pinot Noir DOP RISERVA

2022

Castel Juval Unterortl

The Season

2022 was a very warm and dry year. This resulted in very healthy grapes. Due to the warm temperatures, this vintage is rather fruity and moderate in acidity.

The Site

The Pinot Noir vineyards are south-east facing and located between 620 and 680 metres above sea level. The fruit from the oldest vines is used for the Riserva. The soil is sandy and unspoilt.

Vinification

Harvested by hand in the second week of September, completely destemmed. The wine was fermented on the skins for three weeks. It was then aged for 12 months on the fine lees in large old wooden barrels (10 hl) and in classic Burgundy pièces.

Tasting notes

A rather fruit-driven Pinot Noir with floral and spicy notes and balanced acidity. Fine tannins gently support the wine and give it an elegant structure.

With and for the love of nature

We combine traditional methods with new knowledge and experience to produce honest, characterful wines that express the uniqueness of their origin.

Raphael & Christine Burki

Reviews / Awards

Analytical values

Alcohol	13 % Vol.
Sugar	0.4 g/l
Acid	4.5 g/l

Castel Juval Unterortl
Juval 1B | I-39020 Castelbello
www.unterortl.it | info@unterortl.it