

DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ
D'ORIGINE ALTOATESINA

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

SANDBICHLER GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE DOC

I vini Sandbichler sono il prodotto di punta della nostra linea di qualità e sono sottoposti a severissime procedure di selezione delle uve già nel vigneto. La straordinaria pienezza, l'intensità degli aromi e la raffinata stagionatura caratterizzano questi eccellenti vini bianchi, garantendo un'eccezionale tenuta all'invecchiamento. I vini rossi, a seconda della macerazione e della stagionatura, rispecchiano il risultato di una tradizione pluriennale.

Le uve vengono scelte dalle più belle vigne della zona di produzione di Mazzon e Villa, nei pressi di Egna e raccolte ad uno stato di maturazione ottimale. La fermentazione in acciaio conferisce al vino il suo profumo caratteristico di Lychee, rosa e garofano. È un vino dal gusto pieno che può aumentare la sua complessità con un'ulteriore stagionatura in bottiglia.

Codice 27119 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.

Uve Gewürztraminer

Microzona Mazzon, Villa di Egna

Resa 7.000 bottiglie/ha

Vinificazione acciaio

Cont. alc. 15,0 %

Acidità totale 5,44 g/l

Zuccheri residui 5,1 g/l

Invecchiamento 5-10 anni

Come servirlo 10°



RINALDI 1957

DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ
D'ORIGINE ALTOATESINA

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

SANDBICHLER LAGREIN RISERVA

ALTO ADIGE DOC

I vini Sandbichler sono il prodotto di punta della nostra linea di qualità e sono sottoposti a severissime procedure di selezione delle uve già nel vigneto. La straordinaria pienezza, l'intensità degli aromi e la raffinata stagionatura caratterizzano questi eccellenti vini bianchi, garantendo un'eccezionale tenuta all'invecchiamento. I vini rossi, a seconda della macerazione e della stagionatura, rispecchiano il risultato di una tradizione pluriennale.

Viene coltivato sul profondo terreno alluvionale di Egna. In questa zona dove trova ottime condizioni di sviluppo, la coltivazione di Lagrein ha una lunga tradizione. Dopo la fermentazione sulle vinacce viene maturato in barrique e dopo 18 mesi nasce un vino dal colore intenso, con sapore delicato di mirtili, cioccolato ed eucalipto. In bocca si presenta pieno, con tannini vellutati, morbido e persistente.

Codice 27121 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.

Uve Lagrein

Microzona Egna

Resa 7.000 bottiglie/ha

Vinificazione barrique

Cont. alc. 13,0 %

Acidità totale 5,9 g/l

Zuccheri residui 0,9 g/l

Invecchiamento 6-9 anni

Come servirlo 18° C



RINALDI 1957

**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

SANDBICHLER PINOT BIANCO

ALTO ADIGE DOC

I vini Sandbichler sono il prodotto di punta della nostra linea di qualità e sono sottoposti a severissime procedure di selezione delle uve già nel vigneto. La straordinaria pienezza, l'intensità degli aromi e la raffinata stagionatura caratterizzano questi eccellenti vini bianchi, garantendo un'eccezionale tenuta all'invecchiamento. I vini rossi, a seconda della macerazione e della stagionatura, rispecchiano il risultato di una tradizione pluriennale.

Le uve per il nostro Pinot Bianco Sandbichler vengono coltivate a Cornaiano sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale. Si contraddistingue per la sua freschezza e mineralità.

Codice 27118 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.

Uve Pinot Bianco

Microzona Cornaiano

Resa 7.000 bottiglie/ha

Vinificazione acciaio e legno grande

Cont. alc. 13,5 %

Acidità totale 5,9 g/l

Zuccheri residui 1,4 g/l

Invecchiamento 6-8 anni

Come servirlo 11°



RINALDI 1957

DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ
D'ORIGINE ALTOATESINA

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

SANDBICHLER PINOT NOIR RISERVA

ALTO ADIGE DOC

I vini Sandbichler sono il prodotto di punta della nostra linea di qualità e sono sottoposti a severissime procedure di selezione delle uve già nel vigneto. La straordinaria pienezza, l'intensità degli aromi e la raffinata stagionatura caratterizzano questi eccellenti vini bianchi, garantendo un'eccezionale tenuta all'invecchiamento. I vini rossi, a seconda della macerazione e della stagionatura, rispecchiano il risultato di una tradizione pluriennale.

Cresciuto sui soleggiati versanti orientali della Bassa Atesina, questo Pinot Nero matura, dopo una fermentazione in acciaio, nelle tradizionali botti di legno e una piccola parte nelle botti di rovere francese. La fruttata intensità e la sua pienezza rendono questo vino veramente unico.

Codice 27120 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.

Uve Pinot Nero

Microzona Mazzon, Montagna

Resa 7.000 bottiglie/ha

Vinificazione legno grande e barrique

Cont. alc. 13,5 %

Acidità totale 5,61 g/l

Zuccheri residui 0,7 g/l

Invecchiamento 5-7 anni

Come servirlo 16° C



RINALDI 1957