



„Die Tradition verpflichtet“. Bereits seit dem 17. Jahrhundert wird am Prackfoler Hof der Weinbau betrieben und das ist kein Zufall. Die Bedingungen sind hier optimal für hochqualitative Weine, deren mineralische Frische und Lebensfreude an die Dolomitengipfel erinnern.

Patrick Planer, Weinproduzent

Südtiroler Sauvignon Prackfol

Wein

- Südtiroler Sauvignon Prackfol
- Bezeichnung: DOC Südtirol
- Sorte: 100 % Sauvignon Blanc
- Jahrgang:
- Ertrag: 56 hl/ha

Anbaugebiet

- Gemeinde: Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
- Ortschaft: Unteraicha
- Höhenmeter: 550 - 650 m
- Neigung: 50 - 70 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest



1980-1988
Zyklus

Patrick Planer's
Südtiroler Sauvignon



PRACKFOL

Der Prackfolerhof befindet sich in Völser Aicha einer kleinen Fraktion der Gemeinde Völs am Schlern. Eingebettet in Laubwäldern an der Sonnenseite des Tierser Tales, inmitten der Dolomiten Bergmassive des Schlerns und des Rosengartens. Die imposanten, oft beschneiten Berggipfel ermöglichen kühle Nächte nach sehr warmen Tagen. Diese Temperaturunterschiede, zusammen mit dem Moränenboden über dem vulkanischen Bozner Quarzporphyr-Sockel, bieten hervorragende Voraussetzungen für den Weinanbau, den Weinanbau, der schon seit Generationen am Prackfolerhof betrieben wird.

Die Anbauflächen Leita und Rachtl erstrecken sich auf die süd-westlich exponierten steilen Hängen, die den Einfluss der warmen Winde aus dem Bozner Talkessel genießen. Der Moränenboden ist hier besonders tiefgründig und reich an Mineralien, deren Noten den Geschmack des Sauvignon Prackfol kennzeichnen. Überdurchschnittlich hoch ist der Magnesium Anteil im Boden, welcher die Ausprägung der Aromen dieses raffinierten Weines unterstreicht.

Weinbeschreibung

FARBE: Ein strahlendes hellgelb mit grünen Reflexen

GERUCH: Reiches und buntes Bukett nach Tropenfrüchten, Feuerstein und Holunderblüten. Angenehm frische und lebhaftige Noten von Zitrusfrüchten und Melisse.

GESCHMACK: Dieser Sauvignon verführt und überzeugt durch seinen mineralischen Charakter. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Ein angenehmer saftiger, salziger Nachhall

Speiseempfehlung

Ein sehr feiner saftiger und vielseitiger Wein, ein toller Begleiter für Nudelgerichte, leichten Vorspeisen sowie Fischspezialitäten. Sehr empfehlenswert auch zu verschiedenen Südtiroler Käsesorten.

Vinifizierung

Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12 °C

REIFEPOTENTIAL: 5 - 7 Jahre

Analytische Daten

- Alkoholgehalt:
- Restzucker:
- Säure:
- pH:
- Weinlese:
- Sonnenstunden:
- Durchschnittliche Temperatur:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9

39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ

www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it





La tradizione non mente. Già dal XVII secolo al Maso Prackfol veniva praticata la vitivinicoltura. Non sarà stato di certo un caso. Le condizioni sono qui ideali per puntare alla produzione di un vino di alta qualità, che con la sua freschezza e vivacità minerale richiami le cime dolomitiche.

Patrick Planer, produttore

Alta Adige Sauvignon Prackfol

Vino

- Nome: Südtiroler Sauvignon Prackfol
- Denominazione: DOC Alto Adige
- Varietà: 100 % Sauvignon Blanc
- Annata:
- Resa: 56 hl/ha

Zona di produzione

- Comune: Fiè allo Sciliar
Alto Adige, Dolomiti
- Località: Aica di Sotto
- Altitudine: 550 - 650 m s.l.m.
- Pendenza: 50 - 70 %
- Orientazione: sud-sudovest



1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2015
2016
2017
2018
2019
2020
2021
2022
2023
2024

Patrick Planer's

Südtiroler Sauvignon



PRACKFOL

Il villaggio di Aica di Fiè sorge sul versante soleggiato della Valle di Tires, a metà strada tra i massicci dolomitici dello Sciliar e del Catinaccio. Le imponenti cime spesso innevate, che regalano notti fresche seguite a giornate torride, e il terreno morenico sovrastante allo zoccolo porfirico atesino offrono le migliori condizioni per una vitivinicoltura di qualità.

Ed è proprio qui, in questo angolino di Alto Adige che si trova il Maso Prackfol, che non a caso vanta secolare tradizione vitivinicola. Gli appezzamenti Leitn e Rachtl si estendono sui ripidi versanti con esposizione sud-sudovest, lungo i quali salgono le correnti di aria calda provenienti dalla conca bolzanina. Il terreno morenico è qui particolarmente profondo e ricco di minerali, le cui note contraddistinguono il sapore del Sauvignon Prackfol. Particolarmente alto il valore di magnesio nel suolo che favorisce l'aromaticità di questo raffinato vino.

Carattere del vino

COLORE: giallo chiaro con riflessi verdi

PROFUMO: ricco e variegato bouquet di frutti tropicali, pietra focaia e fiori di sambuco. Note gradevolmente fresche e vivaci di agrumi e melissa.

SAPORE: questo Sauvignon seduce e convince per il carattere minerale che lo contraddistingue. Gli aromi fruttati e allo stesso tempo vellutati lo rendono raffinato ed elegante. Retrogusto piacevolmente sapido.

Abbinamenti

Vino fresco e molto versatile, ottimo accompagnamento per antipasti, piatti a base d'asparagi e di pesce. Molto gradevole assieme ai formaggi freschi altoatesini.

Procedura di vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 5 mesi sui lieviti fini in fusti di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C

INVECCHIAMENTO: 6 - 8 anni

Dati tecnici del vino

- Gradazione alcolica:
- Zucchero residuo:
- Acidità totale:
- pH:
- Data di vendemmia:
- Ore di sole:
- Temperatura media:



PRACKFOL



Prackföler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9

39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ

www.prackfölerhof.it · info@prackfölerhof.it





"Tradition can be trusted." Grapes have been grown and wine has been pressed at the Prackfol Farm since as early as the XVIIth century. That's not by chance. Conditions here are ideal for the production of wines of excellent quality, marked by a freshness and mineral vivacity that speak of the nearby peaks of the Dolomites.

Patrick Planer, vintner

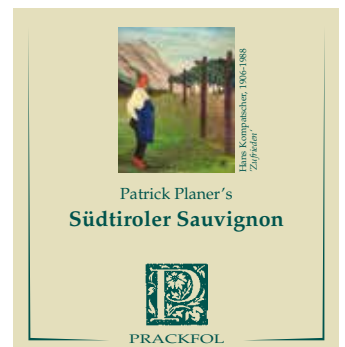
Südtiroler Sauvignon Prackfol

Wine

- Südtiroler Sauvignon Prackfol
- Denomination: DOC Alto Adige
- Variety: 100 % Sauvignon Blanc
- Vintage:
- Yield: 56 hl/ha

Area of Production

- Township: Fiè allo Sciliar, Alto Adige, the Dolomites
- Locality: Aica di Sotto
- Altitude: 550 - 650m AMSL
- Gradient: 50 - 70%
- Exposure: South - South-West



The village of Aica di Fiè lies on the sunny side of the slopes of the Valley of Tires, halfway between the Dolomite massifs of the Sciliar and the Catinaccio. Cool nights immediately followed by torrid days - as determined by the region's majestic and often snow-capped peaks - along with the morainic soil that rests on Alto Adige's porphyritic shelf offer the very finest conditions for the highest quality of viticulture.

It's here in this corner of Alto Adige that the Prackfol Farm is situated, and it's not by chance that it boasts a century-long tradition of winemaking. The steep slopes of its "Leitn" and "Rachtl" vineyards enjoy a south-southwest exposure and are bathed by the rising currents of hot air that originate in the valley of Bolzano. Their unusually deep morainic terrain is remarkably rich in minerals that lend their note to the distinctive taste of Sauvignon Prackfol. The soil's magnesium levels are especially high and augment the bouquet of this highly refined wine.

Character

COLOR: pale yellow with light green highlights

AROMA: rich, complex bouquet of tropical fruits, flint and elderberry flowers. Fresh, pleasant notes of citrus fruits and lemon balm.

TASTE: the typically mineral quality of this Sauvignon makes it particularly seductive and convincing. Its fruity yet velvety aromas render it refined and elegant, with a pleasant, lingering finish.

Pairings

Vino fresco e molto versatile, ottimo accompagnamento per antipasti, piatti a base d'asparagi e di pesce. Molto gradevole assieme ai formaggi freschi altoatesini.

Vinification

Manual harvesting and grape selection. Short maceration. Slow fermentation at controlled temperature and five months maturation on light lees in stainless steel tanks.

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12 °C

AGING: 6 - 8 years

Technical Specifications

- Alcohol gradation:
- Residual sugar:
- Total acidity:
- pH:
- Harvest:
- Average temperature:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9

39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ

www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it





„Die Tradition verpflichtet“. Bereits seit dem 17. Jahrhundert wird am Prackfoler Hof der Weinbau betrieben und das ist kein Zufall. Die Bedingungen sind hier optimal für hochqualitative Weine, deren mineralische Frische und Lebensfreude an die Dolomitengipfel erinnern.

Patrick Planer, Weinproduzent

Südtiroler Vernatsch Prackfol

Wein

- Südtiroler Vernatsch Prackfol
- Bezeichnung: DOC Südtirol
- Sorte: 100 % Vernatsch
- Jahrgang:
- Ertrag: 63 hl/ha

Anbaugebiet

- Gemeinde: Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
- Ortschaft: Unteraicha
- Höhenmeter: 550 m
- Neigung: 50 - 70 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest



Das Kompartiment 1900-1980
Grafik

Patrick Planer's
Südtiroler Vernatsch



PRACKFOL

Der Prackfolerhof befindet sich in Völser Aicha einer kleinen Fraktion der Gemeinde Völs am Schlern. Eingebettet in Laubwäldern an der Sonnenseite des Tierser Tales, inmitten der Dolomiten Bergmassive des Schlerns und des Rosengartens. Die imposanten, oft beschneiten Berggipfel ermöglichen kühle Nächte nach sehr warmen Tagen. Diese Temperaturunterschiede, zusammen mit dem Moränenboden über dem vulkanischen Bozner Quarzporphyr-Sockel, bieten hervorragende Voraussetzungen für den Weinanbau, der schon seit Generationen am Prackfolerhof betrieben wird.

Die Anbauflächen „Tieaf“ erstrecken sich auf die süd-westlich exponierten steilen Hängen, die den Einfluss der warmen Winde aus dem Bozner Talkessel genießen. Der Moränenboden ist hier besonders tiefgründig und reich an Mineralien, deren Noten den Geschmack unserer Weine kennzeichnen.

Weinbeschreibung

FARBE: Helles Rubinrot

GERUCH: Vielfältiges Bukett von Fruchtaromen wie Himbeere, Erdbeere, Kirsche und ein Hauch von gerösteten Mandeln.

GESCHMACK: Glänzt mit seiner fruchtigen Frische sowie vollem und saftigem Körper im Abgang.

Speiseempfehlung

Ideal zu leichten Vorspeisen besonders aber zu traditionellen Südtiroler Wurstwaren wie Speck und Kaminwürsten oder Schüttelbrot und mildem Käse.

Vinifizierung

Händische Lese und Traubenselektion.

Nach einer kurzen Maischestandzeit folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

SERVIERTEMPERATUR: 12 - 14 °C

REIFEPOTENTIAL: 3 - 5 Jahre

Analytische Daten

- Alkoholgehalt:
- Restzucker:
- Säure:
- pH:
- Weinlese:
- Sonnenstunden:
- Durchschnittliche Temperatur:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9

39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ

www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it





La tradizione non mente. Già dal XVII secolo al Maso Prackfol veniva praticata la vitivinicoltura. Non sarà stato di certo un caso. Le condizioni sono qui ideali per puntare alla produzione di un vino di alta qualità, che con la sua freschezza e vivacità minerale richiami le cime dolomitiche.

Patrick Planer, produttore

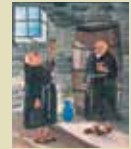
Alto Adige Schiava Prackfol

Vino

- Alto Adige Schiava Prackfol
- Denominazione: DOC Alto Adige
- Varietà: 100 % Schiava
- Annata:
- Resa: 63 hl/ha

Zona di produzione

- Comune: Fiè allo Sciliar
Alto Adige, Dolomiti
- Località: Aica di Sotto
- Altitudine: 550 m s.l.m.
- Pendenza: 50 - 70 %
- Orientazione: sud - sudovest



Patrick Planer's
Südtiroler Vernatsch



PRACKFOL

Il villaggio di Aica di Fiè sorge sul versante soleggiato della Valle di Tires, a metà strada tra i massicci dolomitici dello Sciliar e del Catinaccio. Le imponenti cime spesso innevate, che regalano notti fresche seguite a giornate torride, e il terreno morenico sovrastante allo zoccolo porfirico atesino offrono le migliori condizioni per una vitivinicoltura di qualità.

Ed è proprio qui, in questo angolino di Alto Adige che si trova il Maso Prackfol, che non a caso vanta secolare tradizione vitivinicola. Gli appezzamenti "Tieaf" si estendono sui ripidi versanti con esposizione sud-sudovest, lungo i quali salgono le correnti di aria calda provenienti dalla conca bolzanina. Il terreno morenico è qui particolarmente profondo e ricco di minerali, le cui note contraddistinguono il sapore del Schiava Prackfol.

Carattere del vino

Le sue sfumature rosso rubino, e soprattutto gli aromi fruttosi di lamponi, fragole e ciglie con note di mandorla amara, donano compiuta armonia a questo vino. Il gusto è tondo, piacevolmente fresco. In breve, un vino schietto, di spiccata bevibilità.

Abbinamenti

si addice molto bene a tutti i primi piatti, alle pietanze a base di carne e pesce, ma in particolare a salumi, speck altoatesino e formaggio dolce

Procedura di vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 5 mesi sui lieviti fini in fusti di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14 °C
INVECCHIAMENTO: 3 - 5 anni

Dati tecnici del vino

- Gradazione alcolica:
- Zucchero residuo:
- Acidità totale:
- pH:
- Data di vendemmia:
- Ore di sole:
- Temperatura media:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9
39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it





“Tradition can be trusted.” Grapes have been grown and wine has been pressed at the Prackfol Farm since as early as the XVIIth century. That’s not by chance. Conditions here are ideal for the production of wines of excellent quality, marked by a freshness and mineral vivacity that speak of the nearby peaks of the Dolomites.

Patrick Planer, vintner

Südtiroler Vernatsch Prackfol

Wine

- Südtiroler Schiava Prackfol
- Denomination: DOC Alto Adige
- Variety: 100 % Schiava
- Vintage:
- Yield: 63 hl/ha

Area of Production

- Township: Fiè allo Sciliar, Alto Adige, the Dolomites
- Locality: Aica di Sotto
- Altitude: 550m AMSL
- Gradient: 50-70%
- Exposure: SSW



Historical photo of the Prackfol winery, 1900-1980

Patrick Planer's

Südtiroler Vernatsch



PRACKFOL

The village of Aica di Fiè lies on the sunny side of the slopes of the Valley of Tires, halfway between the Dolomite massifs of the Sciliar and the Catinaccio. Cool nights immediately followed by torrid days-as determined by the region’s majestic and often snow-capped peaks-along with the morainic soil that rests on Alto Adige’s porphyritic shelf offer the very finest conditions for the highest quality of viticulture.

It’s here in this corner of Alto Adige that the Prackfol Farm is situated, and it’s not by chance that it boasts a century-long tradition of winemaking. The steep slopes of its “Tieaf” vineyards enjoy a south-southwest exposure and are bathed by the rising currents of hot air that originate in the valley of Bolzano. Their unusually deep morainic terrain is remarkably rich in minerals that lend their note to the distinctive taste of Schiava Prackfol.

Character

An extremely well-balanced wine, ruby red in color, with fruity aromas of raspberries, strawberries and cherries, and notes of bitter almond. Well-rounded in taste and pleasantly fresh. In short, a varietal wine of notable drinkability.

Pairings

highly suited to all first courses, to fish- and meat-based dishes, and especially to cold cuts, cured meats, Tyrolean smoked ham, and soft cheeses.

Vinification

Manual harvesting and grape selection. Short maceration. Slow fermentation at controlled temperature and five months maturation on light lees in stainless steel tanks.

SERVING TEMPERATURE: 12 - 14 °C
AGING: 3 - 5 years

Technical Specifications

- Alcohol gradation:
- Residual sugar:
- Total acidity:
- pH:
- Harvest:
- Average temperature:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9
39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it





„Die Tradition verpflichtet“. Bereits seit dem 17. Jahrhundert wird am Prackfoler Hof der Weinbau betrieben und das ist kein Zufall. Die Bedingungen sind hier optimal für hochqualitative Weine, deren mineralische Frische und Lebensfreude an die Dolomitengipfel erinnern.

Patrick Planer, Weinproduzent

Südtiroler Blauburgunder Prackfol

Wein

- Südtiroler Blauburgunder Prackfol
- Bezeichnung: DOC Südtirol
- Sorte: 100 % Blauburgunder
- Jahrgang:
- Ertrag: 63 hl/ha

Anbaugebiet

- Gemeinde: Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
- Ortschaft: Unteraicha
- Höhenmeter: 550 m
- Neigung: 50 - 70 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest



Hof Prackfoler, 1980-1985

Patrick Planer's

Südtiroler Blauburgunder

Pinot Nero



PRACKFOL

Der Prackfolerhof befindet sich in Völser Aicha einer kleinen Fraktion der Gemeinde Völs am Schlern. Eingebettet in Laubwäldern an der Sonnenseite des Tierser Tales, inmitten der Dolomiten Bergmassive des Schlerns und des Rosengartens. Die imposanten, oft beschneiten Berggipfel ermöglichen kühle Nächte nach sehr warmen Tagen. Diese Temperaturunterschiede, zusammen mit dem Moränenboden über dem vulkanischen Bozner Quarzporphyr-Sockel, bieten hervorragende Voraussetzungen für den Weinanbau, der schon seit Generationen am Prackfolerhof betrieben wird.

Die Anbauflächen „Tieaf“ erstrecken sich auf die süd-westlich exponierten steilen Hängen, die den Einfluss der warmen Winde aus dem Bozner Talkessel genießen. Der Moränenboden ist hier besonders tiefgründig und reich an Mineralien, deren Noten den Geschack unserer Weine kennzeichnen.

Weinbeschreibung

FARBE: ein kräftiges Rubinrot mit leicht granatfarbenen Nuancen

GERUCH: intensiver und komplexer Geruch mit Anklängen von Brombeere, Sauerkirsche und frischer Himbeere.

GESCHMACK: Weicher, runder Geschmack mit ausgewogenem, vollmundigen Körper. Dieser Wein glänzt in seiner Ausgewogenheit und seinem fruchtigen sowie saftigem Nachhall.

Speiseempfehlung

Dieser elegante Wein empfiehlt sich zu Nudelgerichten, Kalb, Lamm, Kaninchen, Wildgeflügel sowie auch pikanten Käse.

Vinifizierung

Händische Lese und Traubenselektion. Nach einer kurzen Maischestandzeit folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 12 Monate im Holzfass (Barrique) sowie 8 Monate Flaschenlagerung

SERVIERTEMPERATUR: 12-14 °C

REIFEPOTENTIAL: 3-5 Jahre

Analytische Daten

- Alkoholgehalt:
- Restzucker:
- Säure:
- pH:
- Weinlese:
- Sonnenstunden:
- Durchschnittliche Temperatur:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9

39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ

www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it





La tradizione non mente. Già dal XVII secolo al Maso Prackfol veniva praticata la vitivinicoltura. Non sarà stato di certo un caso. Le condizioni sono qui ideali per puntare alla produzione di un vino di alta qualità, che con la sua freschezza e vivacità minerale richiami le cime dolomitiche.

Patrick Planer, produttore

Alta Adige Blauburgunder Prackfol

Vino

- Alto Adige Blauburgunder Prackfol
- Denominazione: DOC Alto Adige
- 100 % Pinot nero
- Annata:
- Resa: 63 hl/ha

Zona di produzione

- Comune: Fiè allo Sciliar
Alto Adige, Dolomiti
- Località: Aica di Sotto
- Altitudine: 550 m s.l.m.
- Pendenza: 50 - 70 %
- Orientazione: sud - sudovest



Prackfol
1980-1988

Patrick Planer's

Südtiroler Blauburgunder

Pinot Nero



PRACKFOL

Il villaggio di Aica di Fiè sorge sul versante soleggiato della Valle di Tires, a metà strada tra i massicci dolomitici dello Sciliar e del Catinaccio. Le imponenti cime spesso innevate, che regalano notti fresche seguite a giornate torride, e il terreno morenico sovrastante allo zoccolo porfirico atesino offrono le migliori condizioni per una vitivinicoltura di qualità.

Ed è proprio qui, in questo angolino di Alto Adige che si trova il Maso Prackfol, che non a caso vanta secolare tradizione vitivinicola. Gli appezzamenti Leitn e Rachtl si estendono sui ripidi versanti con esposizione sud-sudovest, lungo i quali salgono le correnti di aria calda provenienti dalla conca bolzanina. Il terreno morenico è qui particolarmente profondo e ricco di minerali, le cui note contraddistinguono il sapore del Sauvignon Prackfol. Particolarmente alto il valore di magnesio nel suolo che favorisce l'aromaticità di questo raffinato vino.

Carattere del vino

COLORE: rosso rubino intenso con sfumature color melograno.

PROFUMO: intenso e complesso con note di mora, amarena e lamponi.

SAPORE: morbido e rotondo con corpo dal gusto armoniosamente pieno. Questo vino seduce per il suo carattere equilibrato e il retrogusto fruttato e allo stesso tempo succoso.

Abbinamenti

Con la sua eleganza questo vino si abbina a piatti di pasta, vitello, agnello, coniglio, selvaggina da penna e formaggi stagionati.

Procedura di vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini in legno e 8 mesi di maturazione in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14 °C

INVECCHIAMENTO: 3 - 5 anni

Dati tecnici del vino

- Gradazione alcolica:
- Zucchero residuo:
- Acidità totale:
- pH:
- Data di vendemmia:
- Ore di sole:
- Temperatura media:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9
39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it





“Tradition can be trusted.” Grapes have been grown and wine has been pressed at the Prackfol Farm since as early as the XVIIth century. That’s not by chance. Conditions here are ideal for the production of wines of excellent quality, marked by a freshness and mineral vivacity that speak of the nearby peaks of the Dolomites.

Patrick Planer, vintner

Alta Adige Pinot Nero Prackfol

Wine

- Südtiroler Pinot Nero Prackfol
- Denomination: DOC Alto Adige
- Variety: 100 % Pinto Nero
- Vintage:
- Yield: 63 hl/ha

Area of Production

- Township: Fiè allo Sciliar, Alto Adige, the Dolomites
- Locality: Aica di Sotto
- Altitude: 550m AMSL
- Gradient: 50-70%
- Exposure: SSW



Hof Prackfol, 1980-1988

Patrick Planer's

Südtiroler Blauburgunder

Pinot Nero



PRACKFOL

The village of Aica di Fiè lies on the sunny side of the slopes of the Valley of Tires, halfway between the Dolomite massifs of the Sciliar and the Catinaccio. Cool nights immediately followed by torrid days-as determined by the region’s majestic and often snow-capped peaks-along with the morainic soil that rests on Alto Adige’s porphyritic shelf offer the very finest conditions for the highest quality of viticulture.

It’s here in this corner of Alto Adige that the Prackfol Farm is situated, and it’s not by chance that it boasts a century-long tradition of winemaking. The steep slopes of its “Tieaf” vineyards enjoy a south-southwest exposure and are bathed by the rising currents of hot air that originate in the valley of Bolzano. Their unusually deep morainic terrain is remarkably rich in minerals that lend their note to the distinctive taste of Schiava Prackfol.

Character

An extremely well-balanced wine, ruby red in color, with fruity aromas of raspberries, strawberries and cherries, and notes of bitter almond. Well-rounded in taste and pleasantly fresh. In short, a varietal wine of notable drinkability.

Pairings

highly suited to all first courses, to fish- and meat-based dishes, and especially to cold cuts, cured meats, Tyrolean smoked ham, and soft cheeses.

Vinification

Manual harvesting and grape selection. Short maceration. Slow fermentation at controlled temperature and five months maturation on light lees in stainless steel tanks.

Technical Specifications

- Alcohol gradation:
- Residual sugar:
- Total acidity:
- pH:
- Harvest:
- Average temperature:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9
39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it

SERVING TEMPERATURE: 12 - 14 °C
AGING: 3 - 5 years





„Die Tradition verpflichtet“. Bereits seit dem 17. Jahrhundert wird am Prackfoler Hof der Weinbau betrieben und das ist kein Zufall. Die Bedingungen sind hier optimal für hochqualitative Weine, deren mineralische Frische und Lebensfreude an die Dolomitengipfel erinnern.

Patrick Planer, Weinproduzent

Südtiroler Weissburgunder Prackfol

Wein

- Südtiroler Weissburgunder Prackfol
- Bezeichnung: DOC Südtirol
- Sorte: 100 % Weissburgunder
- Jahrgang:
- Ertrag: 56 hl/ha

Anbaugebiet

- Gemeinde: Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
- Ortschaft: Unteraicha
- Höhenmeter: 550 - 650 m
- Neigung: 50 - 70 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest



Patrick Planer's

Südtiroler Weissburgunder
Pinot Bianco



PRACKFOL

Der Prackfolerhof befindet sich in Völser Aicha einer kleinen Fraktion der Gemeinde Völs am Schlern. Eingebettet in Laubwäldern an der Sonnenseite des Tierser Tales, inmitten der Dolomiten Bergmassive des Schlerns und des Rosengartens. Die imposanten, oft beschneiten Berggipfel ermöglichen kühle Nächte nach sehr warmen Tagen. Diese Temperaturunterschiede, zusammen mit dem Moränenboden über dem vulkanischen Bozner Quarzporphyr-Sockel, bieten hervorragende Voraussetzungen für den Weinanbau, den Weinanbau, der schon seit Generationen am Prackfolerhof betrieben wird.

Die Anbauflächen Leita und Rachtl erstrecken sich auf die süd-westlich exponierten steilen Hängen, die den Einfluss der warmen Winde aus dem Bozner Talkessel genießen. Der Moränenboden ist hier besonders tiefgründig und reich an Mineralien, deren Noten den Geschmack des Sauvignon Prackfol kennzeichnen. Überdurchschnittlich hoch ist der Magnesium Anteil im Boden, welcher die Ausprägung der Aromen dieses raffinierten Weines unterstreicht.

Weinbeschreibung

FARBE: Ein strahlendes hellgelb mit Refelxen

GERUCH: Reiches und buntes Bukett nach Apfel und Birne, Feuerstein und Holunderblüten. Angenehm frische und lebhaftige Noten von Zitrusfrüchten und Melisse.

GESCHMACK: Dieser Weissburgunder verführt und überzeugt durch seinen frischen mineralischen Charakter. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Ein angenehmer saftiger und salziger Nachhall

Speiseempfehlung

Ein sehr feiner saftiger und vielseitiger Wein, ein toller Begleiter für Nudelgerichte, kalten Vorspeisen, Spargel sowie Fischspezialitäten. Sehr empfehlenswert auch zu verschiedenen Südtiroler Käsesorten.

Vinifizierung

Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank ,20% Reifung in Holzfässern.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12 °C

REIFEPOTENTIAL: 3 - 5 Jahre

Analytische Daten

- Alkoholgehalt:
- Restzucker:
- Säure:
- pH:
- Weinlese:
- Sonnenstunden:
- Durchschnittliche Temperatur:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9

39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ

www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it





La tradizione non mente. Già dal XVII secolo al Maso Prackfol veniva praticata la vitivinicoltura. Non sarà stato di certo un caso. Le condizioni sono qui ideali per puntare alla produzione di un vino di alta qualità, che con la sua freschezza e vivacità minerale richiami le cime dolomitiche.

Patrick Planer, produttore

Alta Adige Pinto Bianco Prackfol

Vino

- Nome: Südtiroler Pinot Bianco Prackfol
- Denominazione: DOC Alto Adige
- Varietà: 100 % Pinot Bianco
- Annata:
- Resa: 56 hl/ha

Zona di produzione

- Comune: Fiè allo Sciliar
Alto Adige, Dolomiti
- Località: Aica di Sotto
- Altitudine: 550 - 650 m s.l.m.
- Pendenza: 50 - 70 %
- Orientazione: sud-sudovest



Prackfol Hof
1900-1980
Historical
Photography

Patrick Planer's

Südtiroler Weissburgunder
Pinot Bianco



PRACKFOL

Il villaggio di Aica di Fiè sorge sul versante soleggiato della Valle di Tires, a metà strada tra i massicci dolomitici dello Sciliar e del Catinaccio. Le imponenti cime spesso innevate, che regalano notti fresche seguite a giornate torride, e il terreno morenico sovrastante allo zoccolo porfirico atesino offrono le migliori condizioni per una vitivinicoltura di qualità.

Ed è proprio qui, in questo angolino di Alto Adige che si trova il Maso Prackfol, che non a caso vanta secolare tradizione vitivinicola. Gli appezzamenti Leitn e Rachtl si estendono sui ripidi versanti con esposizione sud-sudovest, lungo i quali salgono le correnti di aria calda provenienti dalla conca bolzanina. Il terreno morenico è qui particolarmente profondo e ricco di minerali, le cui note contraddistinguono il sapore del Sauvignon Prackfol. Particolarmente alto il valore di magnesio nel suolo che favorisce l'aromaticità di questo raffinato vino.

Carattere del vino

COLORE: giallo chiaro con riflessi verdi

PROFUMO: ricco e variegato bouquet di mela e pera, pietra focaia e fiori di sambuco. Note gradevolmente fresche e vivaci di agrumi e melissa.

SAPORE: questo Pinot Bianco seduce e convince per il carattere minerale che lo contraddistingue. Gli aromi fruttati e allo stesso tempo vellutati lo rendono raffinato ed elegante. Retrogusto piacevolmente salato e sapido.

Abbinamenti

Vino fresco e molto versatile, ottimo accompagnamento per antipasti, primi piatti a base d'asparagi e di pesce. Molto gradevole assieme ai formaggi freschi altoatesini.

Procedura di vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 6 mesi sui lieviti fini in fusti di acciaio con maturazione 20% in legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C

INVECCHIAMENTO: 6 - 8 anni

Dati tecnici del vino

- Gradazione alcolica:
- Zucchero residuo:
- Acidità totale:
- pH:
- Data di vendemmia:
- Ore di sole:
- Temperatura media:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9

39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ

www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it





"Tradition can be trusted." Grapes have been grown and wine has been pressed at the Prackfol Farm since as early as the XVIIth century. That's not by chance. Conditions here are ideal for the production of wines of excellent quality, marked by a freshness and mineral vivacity that speak of the nearby peaks of the Dolomites.

Patrick Planer, vintner

Südtiroler Pinot Blanc Prackfol

Wine

- Südtiroler Pinot Blanc Prackfol
- Denomination: DOC Alto Adige
- Variety: 100 % Pinot Blanc
- Vintage:
- Yield: 56 hl/ha

Area of Production

- Township: Fiè allo Sciliar, Alto Adige, the Dolomites
- Locality: Aica di Sotto
- Altitude: 550 - 650m AMSL
- Gradient: 50 - 70%
- Exposure: South - South-West



From Kompatscher, 1900-1980
Hinterhaus

Patrick Planer's

Südtiroler Weissburgunder
Pinot Bianco



PRACKFOL

The village of Aica di Fiè lies on the sunny side of the slopes of the Valley of Tires, halfway between the Dolomite massifs of the Sciliar and the Catinaccio. Cool nights immediately followed by torrid days - as determined by the region's majestic and often snow-capped peaks - along with the morainic soil that rests on Alto Adige's porphyritic shelf offer the very finest conditions for the highest quality of viticulture.

It's here in this corner of Alto Adige that the Prackfol Farm is situated, and it's not by chance that it boasts a century-long tradition of winemaking. The steep slopes of its "Leitn" and "Rachtl" vineyards enjoy a south-southwest exposure and are bathed by the rising currents of hot air that originate in the valley of Bolzano. Their unusually deep morainic terrain is remarkably rich in minerals that lend their note to the distinctive taste of Sauvignon Prackfol. The soil's magnesium levels are especially high and augment the bouquet of this highly refined wine.

Character

COLOR: pale yellow with light green highlights

AROMA: rich, complex bouquet of apple and pear, flint and elderberry flowers. Fresh, pleasant notes of citrus fruits and lemon balm.

TASTE: the typically mineral quality of this Pinot Blanc makes it particularly seductive and convincing. Its fruity yet velvety aromas render it refined and elegant, with a pleasant, lingering finish.

Pairings

Vino fresco e molto versatile, ottimo accompagnamento per antipasti, piatti a base d'asparagi e di pesce. Molto gradevole assieme ai formaggi freschi altoatesini.

Vinification

Manual harvesting and grape selection. Short maceration. Slow fermentation at controlled temperature and six months maturation on light lees in stainless steel tanks.

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12 °C

AGING: 6 - 8 years

Technical Specifications

- Alcohol gradation:
- Residual sugar:
- Total acidity:
- pH:
- Harvest:
- Average temperature:



PRACKFOL



Prackfoler Hof · Patrick Planer

Spiegelweg 9 / Via Spiegel 9

39050 Völs am Schlern · Fiè allo Sciliar BZ

www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it

