



BARON LONGO

# FELIX ANTON

**CUVÉE ROT**  
**LAGREIN, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,**  
**CABERNET FRANC, PETIT VERDOT**

Weinberg Dolomiten  
Indicazione Geografica Tipica

Seine Fruchtigkeit und weiche Textur verdankt dieser Wein der Merlot-Traube. Die Rebe wird auf Böden aus kalkhaltigen späteiszeitlichen Ablagerungen mit lehmigem Sand über Porphyr-Untergrund auf 240 m Meereshöhe in Südlage angebaut.

20-monatiger Ausbau auf der Vollhefe im 225-Liter-Barriquefass aus französischer Eiche. Vollendung der Reife in der Flasche.

Serviertemperatur 14-16°C.

Restzuckerwert 0 g/l  
Säure 6 g/l  
Alkohol 13% vol.  
Lagerpotenzial 10 Jahre



SÜDTIROL  
ITALIEN



Vino biologico - No filtration  
Organismo di controllo autorizzato dal  
MIPAAF IT BIO 013 Agricoltura Italia  
Operatore controllato n. BZ-01750-AB

Die biodynamisch bewirtschafteten, 20 Hektar umfassenden Weinberge von Baron Longo liegen im Süden Südtirols, z. T. direkt beim malerischen Villner Schössl in Neumarkt. Die Weingüter ziehen sich von 240 m Höhe bis hinauf nach Montan, wo im Naturpark Trudner Horn auf 1.050 m Höhe Chardonnay und Spätburgunder gedeihen. Zu den Hauptsorten des Familienweingutes zählen Chardonnay, Weißburgunder, Cabernet und Merlot. Als Kellermeister legt Anton Baron Longo großen Wert auf Feinheit, Noblesse und Eleganz der Weine.



Umweltfreundlicher Korkverschluss aus natürlichen Zuckerrohr-Biopolymeren mit Papierbanderole

Filigrane Burgunderflasche mit zeitgenössischer Silhouette

Portrait aus dem Palais Longo: Ein eigenes Bildnis für jeden Rotwein

Weinname, der sich auf ein historisches Familienmitglied bezieht

Etikett mit Prägung in Blindenschrift und Familienwappen aus dem Jahr 1656



BARON LONGO

# FELIX ANTON

**CUVÉE ROSSO**

**¼ MERLOT, ¼ LAGREIN,  
¼ CABERNET SAUVIGNON, ¼ PETIT VERDOT**

Vigneti delle Dolomiti Rosso  
Indicazione Geografica Tipica

Le uve Merlot conferiscono a questo vino fruttosità e morbidezza. La vite prospera su un terreno di depositi calcarei risalenti all'epoca tardoglaciale con sabbia argillosa su un sottosuolo porfirico a 240 m d'altitudine, con esposizione a sud.

La vinificazione ha luogo per 20 mesi su lieviti totali in barrique di rovere francese da 225 litri, con successivo affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio 14-16°C.

Residuo zuccherino 0 g/l

Acidità 6 g/l

Gradazione alcolica 13% vol.

Potenziale di invecchiamento: 10 anni.



ALTO ADIGE  
ITALIA



Vino biologico - No filtration  
Organismo di controllo autorizzato dal  
MIPAAF IT BIO 013 Agricoltura Italia  
Operatore controllato n. BZ-01750-AB

I 20 ettari di vigneti coltivati in modo biodinamico di Baron Longo sorgono nell'Alto Adige meridionale, intorno al pittoresco castelletto di Villa a Egna. I terreni si estendono dai 240 ai 1.050 m s.l.m. di Montagna dove, nel Parco naturale Monte Corno, prosperano lo Chardonnay e il Pinot Nero. Le principali varietà della tenuta di famiglia includono Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet e Merlot. In veste di mastro cantiniere, Anton Baron Longo punta su vini che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.



Tappo di sughero in biopolimeri naturali di canna da zucchero con fascetta di carta

Bottiglia borgognotta più leggera con silhouette contemporanea

Dipinto di Palais Longo: un ritratto individuale per ogni vino rosso

Nome del vino riferito alle origini della famiglia

Etichetta con scritta Braille in rilievo e stemma di famiglia risalente al 1656



BARON LONGO

# FELIX ANTON

## CUVÉE RED

¼ MERLOT, ¼ LAGREIN,  
¼ CABERNET SAUVIGNON, ¼ PETIT VERDOT

Vigneti delle Dolomiti Rosso  
Indicazione Geografica Tipica


Merlot grapes confer fruitiness and a soft texture to the wine; they grow on calcareous deposits from the end of the last Ice Age, with clayey sand covering porphyry on a south-facing location at 240 metres above sea level.

Vinification occurs over 20 months on the coarse lees in 225-litre barrique casks of French oak, followed by bottle-aging.

Serving temperature of 14-16°C / 57-60°F

Residual sugar 0 g/l  
Acidity 6 g/l  
Alcohol 13% vol.  
Potential storage: 10 years



 Vino biologico - No filtration  
Organismo di controllo autorizzato dal  
MIPAAF IT BIO 013 Agricoltura Italia  
Operatore controllato n. BZ-01750-AB

The 20 hectares of the biodynamically cultivated vineyards of Baron Longo are located in South Tyrol's south, around the picturesque Castelletto in Egna. The vineyards range from 240 metres a.s.l. up to Montagna, in the Trudner Horn Nature Park, where Chardonnay and Pinot Noir grapes thrive. The main varieties produced by the family winery are Chardonnay, Pinot Blanc, Cabernet and Merlot. As a winemaker, Anton Baron Longo concentrates on wines that are distinguished by their subtlety, nobility and elegance.



Cork-like closure made of natural sugar cane biopolymers with paper banderole

Delicate burgundy bottle with contemporary silhouette

Portrait from the Palais Longo: an image chosen for each red wine

Wine name referring to a historical family member

Label embossed in Braille and family coat of arms dating back to 1656