



BARON LONGO





B A R O N L O N G O

Storica tenuta  
vinicola biodinamica  
nelle Dolomiti



*bio-dynamic™*



IT BIO 013



VEGAN

BARON LONGO  
IN CIFRE

**20**   
ettari

**290 m - 1.050 m**

l'altitudine  
dei nostri vigneti

**3/4** & **1/4**

vini bianchi

vini rosati & rossi



VALORI

# Providentia Fortitudo Constantia

Palazzo Longo

BARON LONGO

UOMO & NATURA

Anton Baron Longo porta avanti la tradizione vitivinicola della famiglia Longo Liebenstein a Wellenburg e Langenstein.

Providentia, Fortitudo, Constantia: I valori della nostra famiglia – costanza, coraggio, lungimiranza – sono anche i principi guida dell'azienda vinicola.

## LA STILISTICA

### VINI ELEGANTI

La sostenibilità ha inizio nella vigna e si conclude nella bottiglia. La nostra eredità è presente in ogni singola vite, in ogni acino e in ogni calice – una testimonianza di un'attenta tradizione vinicola secolare.



Anton von Longo Liebenstein



## BARON LONGO

---

### LINEA DI VINI FELIX ANTON

FELIX ANTON BIANCO  
FELIX ANTON ROSATO  
FELIX ANTON ROSSO  
FELIX ANTON LAGREIN

---

### LINEA DI VINI TERROIR

URGESTEIN SAUVIGNON BLANC  
HOHENSTEIN GEWÜRZTRAMINER  
FRIEDBERG LAGREIN

---

### LINEA DI VINI NOBILIS

SCHLOSSBERG PINOT BIANCO  
LIEBENSTEIN CHARDONNAY  
WELLENBURG CABERNET

---



LINEA DI VINI  
FELIX ANTON

Questi vini devono il loro nome a Felix Anton Reichsritter von Longo, fondatore della tradizione vitivinicola della nostra famiglia. La piccola etichetta ovale reca le iniziali intrecciate BL, ovvero il “monogramma” della famiglia Baron Longo.

## FELIX ANTON

BIANCO

Una straordinaria composizione di pregiate varietà borgognone, Chardonnay e Pinot Bianco. Pressatura soffice, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio inox e grandi botti.

Periodo di consumo: 5 anni

**FRESCO, MINERALE,  
ELEGANTE**



## FELIX ANTON

ROSATO

Vino leggero, molto elegante e piacevole. Pressatura soffice, la cui fermentazione spontanea ne esalta le caratteristiche uniche. Uno stile delicato, ma al contempo vivace e giocoso.

Periodo di consumo: 5 anni

**VIVACE, FRESCO,  
STRUTTURATO**





## FELIX ANTON

ROSSO

Un'armoniosa composizione di Lagrein, Cabernet e Merlot. Un vino rosso beverino ed elegante proveniente dalle nostre pendici meridionali, caratterizzate da un microclima mediterraneo. Fermentazione spontanea in botte aperta.

Periodo di consumo: 10 anni

**LEGGERO,  
STRUTTURATO, SETOSO**



## FELIX ANTON

LAGREIN

Lagrein dalla bevibilità raffinata ed eleganza - da viti trentennali presso lo Schlossberg. Suoli calcarei, fermentazione spontanea e tonneaux donano profondità ed equilibrio.

Periodo di consumo: 10 anni

**FRUTTI DI BOSCO SCURI,  
BEVERINO, ELEGANTE PER  
UN LAGREIN**





## LINEA DI VINI TERROIR

Questa linea offre vini eleganti che esaltano la pura essenza di ogni vitigno, affinati in legno di rovere per sottolinearne il carattere: i nettari perfetti per i veri intenditori di terroir ed artigianalità.

## URGESTEIN

SAUVIGNON BLANC

Vigne situate nel Parco naturale Monte Corno a 1.050 m di altezza, a Casignano, e a 400 m di altezza. Matura in grandi botti di legno.

Periodo di consumo: 10 anni

**AGRUMATO, GRINTOSO,  
RINFRESCANTE**



## HOHENSTEIN

GEWÜRZTRAMINER

Viti di 35 anni su terreni calcarei. Note esotiche e spezie complesse. Affinamento in tonneaux francesi.

Periodo di consumo: 15 anni

**SPEZIATO, FIORITO,  
RICCO**



# FRIEDBERG

LAGREIN

Uve provenienti da singole vigne con viti di 30 anni, fermentazione spontanea in tonneaux, affinamento in grandi botti di legno.

Periodo di consumo: 10 anni

**FRUTTI DI BOSCO  
SCURI, BEVERINO,  
ELEGANTE PER UN  
LAGREIN**





LINEA DI VINI  
NOBILIS

Dai nostri vigneti più antichi hanno origine i Grand Cru, capolavori affinati in legno di rovere, prodotti solo nelle annate migliori.

## SCHLOSSBERG

PINOT BIANCO

Dagli esclusivi vigneti intorno al castelletto di Villa. Fermentazione spontanea in barrique e 12 mesi sui lieviti.

Periodo di consumo: oltre 15 anni

**FRESCO, AGRUMATO,  
LUNGO**



## LIEBENSTEIN

CHARDONNAY

Uve provenienti da due vigne esclusive con viti di 30 anni, fermentazione spontanea e affinamento in tonneaux, seguito da 1 anno in acciaio.

Periodo di consumo: 15 anni

**ELEGANTE, FRESCO,  
PROFONDO**



# WELLENBURG

CABERNET

Uve provenienti da due vigne esclusive, viti di 40 anni con sistema di allevamento a pergola, fermentazione spontanea in tonneaux, affinamento in barrique.

Periodo di consumo: 15 anni

**FRUTTATO, ELEGANTE,  
SPEZIATO**





## POSIZIONE





VISITE E  
DEGUSTAZIONI SU  
PRENOTAZIONE



**BARON LONGO**

Via Val di Fiemme 30  
39044 Egna  
Alto Adige, Italia

+39 0471 820007

**BARONLONGO.COM**