

## PRANZEGG

<b>Vino :</b>	Campill
<b>Annata :</b>	2014
<b>Caratteristiche dell'annata</b>	annata fresca, piovosa, irregolare, con la fortuna di un autunno molto bello e soleggiato
<b>Numero di bottiglie prodotte :</b>	5700
<b>Tipo di suolo :</b>	argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto
<b>Vitigno :</b>	Schiava
<b>Estensione del vitigno :</b>	0,8ha
<b>Tipo di impianto :</b>	pergola trentina in forte pendio
<b>Età media del vigneto :</b>	45-50 anni
<b>Densità ceppi per ettaro :</b>	3900
<b>Resa per ettaro :</b>	7000kg
<b>Viticultura :</b>	biologica, con uso dei preparati biodinamici e microorganismi effettivi
<b>Vinificazione :</b>	vendemmia manuale, pigiatura, fermentazione spontanea con 30% dei raspi, senza controllo della temperatura, in tini troncoconici e botti ovali di rovere, 6 settimane, delle quali 4 a capello sommerso
<b>Affinamento :</b>	in botte ovale e tino troncoconico usate per 12 mesi e cemento e botte ovale usate di rovere per 10 mesi, imbottigliamento manuale senza filtrazioni ne chiarifiche
<b>Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) Totale:</b>	32g/l
<b>Zuccheri residui</b>	2g/l