

## PRANZEGG

<b>Vino :</b>	MIAU! metodo ancestrale
<b>Annata :</b>	2017
<b>Caratteristiche dell'annata</b>	Particolare! Primavera sino a luglio molto calda, precoce e secca. luglio fino a metà agosto molto piovosi. Autunno molto bello e fresco.
<b>Numero di bottiglie prodotte :</b>	2000
<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>	0,3 ettari
<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>	3500
<b>Resa per ettaro :</b>	6500 kg
<b>Viticoltura :</b>	biodinamica
<b>Vinificazione :</b>	vendemmia manuale in piccole cassette, uva ancora croccante, fermentazione spontanea sulle bucce per un giorno e mezzo, pressatura e imbottigliamento a fine fermentazione con ca. 14g/l di residuo zuccherino
<b>Affinamento :</b>	in bottiglia per 4 mesi e mezzo prima della sboccatura. Richiusura con tappo a corona, senza dosaggio e ricolmatura con lo stesso vino. In commercio da aprile 2018
<b>Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) Totale:</b>	22 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	1,3 g/l