

## PRANZEGG

<b>Vino :</b>	Tonsur
<b>Annata :</b>	2016
<b>Caratteristiche dell'annata</b>	Annata col happy end ☺ primavera soleggiata, giugno e luglio piovosi e caldi con tanto lavoro in vigna. Da metà agosto in poi, fresco e bella vendemmia
<b>Numero di bottiglie prodotte :</b>	1.800
<b>Tipo di suolo :</b>	acido, sabbie argillose di matrice vulcanica
<b>Vitigno :</b>	Müller Thurgau 55%, Pinot bianco, 20% Sylvaner 10% e Chardonnay 15%
<b>Estensione del vitigno :</b>	0,4ha
<b>Tipo di impianto :</b>	Pergola trentina in forte pendenza 70% e Gnjot monolaterale 30%
<b>Età media del vigneto :</b>	29 anni
<b>Densità ceppi per ettaro :</b>	5000
<b>Resa per ettaro :</b>	45 ql
<b>Viticultura :</b>	in conversione biodinamica
<b>Vinificazione :</b>	50% fermentazione con bucce e raspi in inox, 30% fermentazione del mosto macerato per 5 ore in tonneaux usati, 40% fermentato in Inox
<b>Affinamento :</b>	fino a novembre 40% in tonneaux usati e 60% in Inox sulle fecce di fermentazione e dopo affinamento in Inox sulle fecce fini. Imbottigliato a fine aprile 2017
<b>Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) Totale:</b>	22mg/l
<b>Zuccheri residui</b>	1,7g/l

