

## PRANZEGG

<b>Wein:</b>	Campill
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Klima:</b>	Kühler, regnerischer Jahrgang mit ungleichem Witterungsverlauf. Wunderschöner, sonniger Herbst
<b>Anzahl der produzierten Flaschen:</b>	5700
<b>Bodenart:</b>	Lehmiger Sand, vulkanischen Ursprungs, sowie Morenische Ablagerungen (Porphy, Basalt und Granit), sehr tiefgründig und durchlässig
<b>Sorte/n:</b>	Vernatsch
<b>Grundstücksgröße:</b>	0,8ha
<b>Erziehungssystem:</b>	Südtiroler einfache Pergl in sehr steilem Gelände
<b>Durchschnittsalter der Reben:</b>	45-50 anni
<b>Pflanzdichte:</b>	3900 Stöcke/ha
<b>Ertrag / ha:</b>	7000 kg
<b>Art des Anbaus:</b>	biodynamisch und Anwendung von effektiven Microorganismen
<b>Vinifizierung:</b>	Handlese, quetschen, Spontangärung in Holzgärständer, ohne Temperaturkontrolle, mit 30% der Kämme. 6 Wochen Gärung inklusive Nachmazeration.
<b>Reifung:</b>	In Holzgärständern und Ovalfässern für 12 Monate. Anschließend 10 Monate im Beton und im Ovalfaß. Händische Füllung ohne Schönung und Filtration.
<b>Gesamte SO<sub>2</sub>:</b>	32 mg/l
<b>Restzucker:</b>	2 g/l