



CAROLINE L2019

SB, Ch, V, M B

DIFFERENZIARE I RIFIUTI	
Che cos'è	Dove va
Bottiglia GL71	Raccolta Vetro
Tappo Sughero FOR51	Raccolta differenziata dedicata o rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Vigna	I vigneti ripidi si trovano al nostro maso tra 300 e 375 m di altitudine, terrazzamento trasversale, principalmente su guyot, piccola parte su pergola, esposizione sudovest
Suolo	Argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto
Viticoltura	Biodinamica, senza l'ausilio di trattori
Età vigneto	16 anni
Grandezza vigneto	0,65 ha
Densità ceppi	8.000/ha
Resa	6.000 kg/ha
Annata	Precoce con una primavera molto calda, seguita da una bella estate. Una forte grandinata inizio agosto ha turbato un po' la bellissima annata, solare, fresca e espressiva
Vinificazione	Fermentazione spontanea in cemento, 5 giorni sulle bucce con 50% di raspi
Affinamento	In legno grande per 12 mesi, ulteriori 10 mesi in cemento, senza chiarificazione né filtrazioni, in bottiglia per 10 mesi
Bottiglie	3.200
Grado alcolico	12,5 %
Zuccheri residui	<1 g/l
SO ₂ totale	36 mg/l

PRANZEGG
CAROLINE

CAROLINE
WEISS | BIANCO

CAROLINE: GEMISCHTER WEISSER SATZ,
DIE PRINZESSIN, AUF 400 M HOHE GEWACHSEN

CAROLINE: UVAGGIO BIANCO,
LA PRINCIPESSA, NATA A 400 M D'ALTITUDINE

ERZEUGERABFÜLLUNG | IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
MARTIN GOJER | WEINGUT PRANZEGG
BOZEN · ITALIEN | BOLZANO · ITALIA
WWW.PRANZEGG.COM

VINO BIANCO

L2019

750ml e PRODOTTO IN ITALIA **12,5% vol**

CONTIENE SOLFITI | ENTHÄLT SULFITE | CONTAINS SULPHITES
NICHT FILTRIERT | VINO NON FILTRATO