

PRANZEGG

Vino :	vino rosso leggero
Annata :	2016
Caratteristiche dell'annata	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
Numero di bottiglie prodotte :	2700
Tipo di suolo :	acido, sabbie argillose di matrice vulcanica
Vitigno :	10% Merlot, 20% Lagrein, 60% Schiava
Estensione del vitigno :	0,3ha
Tipo di impianto :	cordone speronato monolaterale per il Merlot e Pergola per Lagrein e Schiava
Età media del vigneto :	30 anni
Densità ceppi per ettaro :	5500
Resa per ettaro :	80 ql
Viticoltura :	biologica, con uso dei preparati biodinamici
Vinificazione :	vendemmia con uva matura, macerazione sulle bucce per 5-12 ore in pressa, fermentazione spontanea sulle bucce fermentate del Caroline in inox
Affinamento :	in vetroresina e tonneaux usati
Anidride solforosa (SO₂) Totale:	22mg/l
Zuccheri residui	3g/l