

PRANZEGG

Vino :	Laurenc
Annata :	2014
Caratteristiche dell'annata	Annata fresca, piovosa, irregolare, con la fortuna di un autunno molto bello e soleggiato
Numero di bottiglie prodotte :	4000
Tipo di suolo :	argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto
Vitigno :	Lagrein
Estensione del vitigno :	0,7 ha
Tipo di impianto :	Pergola trentina e Guyot monolaterale in forte pendio
Età media del vigneto :	15 anni
Densità ceppi per ettaro :	media di 7000 piante
Resa per ettaro :	65 ql
Viticultura :	biologica, con uso dei preparati biodinamici e microorganismi effettivi
Vinificazione :	vendemmia manuale, pigiatura, fermentazione spontanea con 70% dei raspi, senza controllo della temperatura, in tini troncoconici di rovere, 4 settimane, delle quali 2 a capello sommerso
Affinamento :	in tino troncoconico e 10% in piccole botti usate di rovere per 25 mesi, imbottigliamento manuale senza filtrazioni né chiarifiche
Anidride solforosa (SO₂) Totale:	44 mg/l
Zuccheri residui	2 g/l