

## PRANZEGG

<b>Wein:</b>	vino rosso leggero
<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Klima:</b>	Durchwachsenes kühles Jahr mit regnerischem Frühsommer und sonnigem und kühlem Herbst. Quantitativ kleine aber sehr finessenreiche Weine.
<b>Anzahl der produzierten Flaschen:</b>	2700
<b>Bodenart:</b>	Lehmig, sandiger Boden, relativ flachgründig. Vulkanischer Ursprung (Porphy) mit viel Quarzitschiefer
<b>Sorte/n:</b>	10% Merlot, 20% Lagrein, 60% Vernatsch
<b>Grundstücksgröße:</b>	0,30ha
<b>Erziehungssystem:</b>	Merlot Zapfenkordon, Lagrein und Vernatsch stehen auf einfacher Südtiroler Pergl
<b>Durchschnittsalter der Reben:</b>	25 Jahre
<b>Pflanzdichte:</b>	5500
<b>Ertrag / ha:</b>	8000
<b>Art des Anbaus:</b>	biodynamisch und Anwendung von effektiven Microorganismen
<b>Vinifizierung:</b>	Ernte Trauben, 4-12 stündige Mazeration in der Tankpresse. anschließend reifer Gärung auf der vergorenen Maische von Caroline im Edelstahl
<b>Reifung:</b>	Von Mitte Oktober 2016 bis zur Füllung Ende März 2017 im GFK Tank und gebrauchten Tonneaux
<b>Gesamte SO<sub>2</sub>:</b>	22mg/l
<b>Restzucker:</b>	3g/l