

PRANZEGG

| | |
|------------------------------|--|
| Wein | Fuori Serie - MMXI |
| Jahr | 2011 |
| Eigenschaften des Jahrgangs | Sehr sonniges Frühjahr, regnerischer Hochtsummer. Während der Lese hohe Temperaturen und viel Wind. |
| Flaschen | 250 Magnum |
| Boden | Lehmiger Sand, vulkanischen Ursprungs, sowie Morenische Ablagerungen (Porphy, Basalt und Granit), sehr tiefgründig und durchlässig |
| Rebsorten | Vernatsch in seinen verschiedenen Spielarten |
| Parzellengröße | 0,15 ha |
| Erziehungsform | Südtiroler Pergl in sehr steilem Gelände |
| Durchschnittsalter der Reben | 60 Jahre |
| Bestockung | 3000/ha |
| Produktion pro Hektar | 3000 kg |
| Weinbau | in Umstellung auf biologischen Anbau |
| Vinifikation | Vergärung in Eichenholgärständern über 4 Wochen. Am Anfang der Gärung Rundpumpen und 1 mal pro Tag händisch unterstoßen |
| Ausbau | 2 anni in Tonneaux usati, dopo un'anno in acciaio. 2 anni di bottiglia. Zwei Jahre in gebrauchten Tonneaux, 1 Jahr im Edelstahl. Ohne Schönung und Filtration gefüllt. 2 Jahre Flaschenreifung |
| Gesamter Schwefel | 60mg/l |
| Restzucker | unter 2 g/l |