

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 Schöning und Filtration gefüllt. 2 Jahre Flaschenreifung
Gesamter Schwefel	60mg/l
Restzucker	unter 2 g/l