

Weingut Falkenstein

Schlossweg 19 Via Castello
I-39025 Naturns / Naturno (BZ)

Tel. 0473 666054

info@falkenstein.bz

www.falkenstein.bz

MwSt.Nr./Part. IVA: IT01377950215

Steuernr./Cod. Fisc.: PRTFNZ61R10F849D



SCHEMA TECNICA

phileo

PINOT BIANCO

ALTO ADIGE VALLE VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA	2018
VITIGNO	Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco
NOME	Il nome phileo deriva da Philomena, la donna che ha influenzato la azienda in modo significativo e che è un modello per le generazioni future. È un omaggio alla madre dell'attuale proprietario, Franz Pratzner.
VARIETA D' UVA	Pinot Bianco 100% 9.000 – 12.500 viti/ha
RESA PER ETTARO	DOC 110 dz/ha
RESA EFFETTIVA PER ETTARO	60 dz/ha
VINIFICAZIONE	Fermentazione in barrique, maturazione per 12 mesi in barrique e 5 mesi in acciaio. Per ulteriori 31 mesi maturazione in bottiglia.
DATI ANALITICI	Gradazione Alcolica 14,5%vol Residuo zuccherino: 1,5 g/l Acidità totale: 6,31 g/l Estratto non riduttore: 22,1 g/l

