

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

St. Ursula

PINOT NERO

ALTO ADIGE VALLE VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA	2019
VITIGNO	Alto Adige Valle Venosta Pinot nero
NOME	In dialetto l'apezamento viene chiamato "Urschele Egg" (angolo di Ursula). Originariamente, la cappella privata di Sant'Orsola si trovava su questo terreno.
VARIETA D' UVA	Pinot Nero 100% 9.000 – 12.500 viti/ha
RESA PER ETTARO	DOC 80 dz/ha
RESA EFFETTIVA PER ETTARO	55 dz/ha
VINIFICAZIONE	Fermentazione e stoccaggio in grandi botti di rovere (2 settimane), poi in barrique (1 anno) seguito da BSA e successivo stoccaggio in botti di acciaio (7 mesi) e affinamento in bottiglia (24 mesi). Non filtrato
DATI ANALITICI	Gradazione Alcolica 14%vol Residuo zuccherino: 0,4 g/l Acidità totale: 5,8 g/l Estratto non riduttore: 25,9 g/l

