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

SCHEDA TECNICA

SAUVIGNON

ALTO ADIGE VALLE VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA	2019	
VITIGNO	Alto Adige Val Venosta Sauvignon	
VARIETA D‘ UVA	Sauvignon 100% 9.000 – 12.500 viti/ha	
RESA PER ETTARO	DOC 100 dz/ha	
RESA EFFETIVA PER ETTARO	75 dz/ha	
VINIFICAZIONE	Fermentazione con temperatura controllata in grande botte di legno di acacia. Per 10 mesi rimane nella botte grande di acacia, poi per altri 12 mesi in bottiglia.	
DATI ANALITICI	Gradazione Alcolica	13,5%vol
	Residuo zuccherino:	1,8 g/l
	Acidità totale:	5,87 g/l
	Estratto non riduttore:	18,8 g/l