

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

PINOT BIANCO

ALTO ADIGE VAL VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA	2021
VITIGNO	Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco
VARIETA D' UVA	Pinot Bianco 100% 9.000 – 12.500 viti/ha
RESA PER ETTARO	DOC 110 dz/ha
RESA EFFETTIVA PER ETTARO	90 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 7 mesi in bottiglia.
DATI ANALITICI	Gradazione Alcolica 13,5%vol Residuo zuccherino: 0,9 g/l Acidità totale: 5,92 g/l Estratto non riduttore: 20,7 g/l

