

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 NERO

ALTO ADIGE VALLE VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA	2022
VITIGNO	Alto Adige Val Venosta Pinot Nero
VARIETA D' UVA	Pinot Nero 100% 8.000 – 13.000 viti/ha
RESA PER ETTARO	DOC 80 dz/ha
RESA EFFETTIVA PER ETTARO	55 dz/ha
VINIFICAZIONE	Fermentazione con temperatura controllata in grande botte di legno di rovere. Per altri 12 mesi rimane in barrique. 7 mesi di affinamento in botte grande di rovere. E dopo rimane per 12 mesi in bottiglia. Non è filtrato.
DATI ANALITICI	Gradazione Alcolica 13%vol Residuo zuccherino: 0,3 g/l Acidità totale: 5,59 g/l Estratto non riduttore: 28,5 g/l

