

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

RIESLING

ALTO ADIGE VALLE VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

| | |
|--------------------------------------|--|
| ANNATA | 2022 |
| VITIGNO | Alto Adige Val Venosta Riesling |
| VARIETA D' UVA | Riesling 100% 9.000 – 12.500 viti/ha |
| RESA PER ETTARO | DOC 100 dz/ha |
| RESA EFFETTIVA PER ETTARO | 70 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 5 mesi in bottiglia. |
| DATI ANALITICI | Gradazione Alcolica 13,5% vol Residuo zuccherino: 0,6 g/l Acidità totale: 6,11 g/l Estratto non riduttore: 19,8 g/l |

