

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

SAUVIGNON

ALTO ADIGE VALLE VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA	2023
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 EFFETTIVA 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 5 mesi in bottiglia.
DATI ANALITICI	Gradazione Alcolica 13,5 %vol Residuo zuccherino: 0,6 g/l Acidità totale: 6,84 g/l Estratto non riduttore: 21 g/l

