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

PINOT BIANCO

ALTO ADIGE VAL VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ANNATA	2023	
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 EFFETIVA 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	12,5% vol
	Residuo zuccherino:	0,6 g/l
	Acidità totale:	6,35 g/l
	Estratto non riduttore:	20,1 g/l