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

RIESLING

ALTO ADIGE VALLE VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ANNATA	2025	
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 EFFETIVA 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:	1,00 g/l
	Acidità totale:	5,79 g/l
	Estratto non riduttore:	23,0 g/l