

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

phileo

PINOT BIANCO

ALTO ADIGE VALLE VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

| | |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANNATA | 2019 |
| VITIGNO | Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco |
| NOME | Il nome phileo deriva da Philomena, la donna che ha influenzato la azienda in modo significativo e che è un modello per le generazioni future. È un omaggio alla madre dell'attuale proprietario, Franz Pratzner. |
| VARIETA D' UVA | Pinot Bianco 100% 9.000 – 12.500 viti/ha |
| RESA PER ETTARO | DOC 110 dz/ha |
| RESA EFFETTIVA PER ETTARO | 60 dz/ha |
| VINIFICAZIONE | Fermentazione in barrique, maturazione per 12 mesi in barrique e 5 mesi in acciaio. Per ulteriori 31 mesi maturazione in bottiglia. |
| DATI ANALITICI | Gradazione Alcolica 14 %vol Residuo zuccherino: 1,3 g/l Acidità totale: 6,08 g/l Estratto non riduttore: 21 g/l |

