

## 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

# PINOT BIANCO

ALTO ADIGE VAL VENOSTA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

<b>ANNATA</b>	2022
<b>VITIGNO</b>	Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco
<b>VARIETA D' UVA</b>	Pinot Bianco 100% 9.000 – 12.500 viti/ha
<b>RESA PER ETTARO</b>	DOC 110 dz/ha
<b>RESA EFFETTIVA PER ETTARO</b>	90 dz/ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>DATI ANALITICI</b>	Gradazione Alcolica 13% vol Residuo zuccherino: 0,7 g/l Acidità totale: 5,11 g/l Estratto non riduttore: 20,4 g/l

