

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

RIESLING

ALTO ADIGE VALLE VENOSTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA	2018
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 EFFETTIVA 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 12 mesi in bottiglia.
DATI ANALITICI	Gradazione Alcolica 13%vol Residuo zuccherino: 0,7 g/l Acidità totale: 7,0 g/l Estratto totale: 22,5 g/l Estratto secco: 21,7 g/l

