



Markus Prackwieser
Gump Hof

VINO DOLCE TANDARADEI



VITIGNO: 50% Pinot bianco, 35% Sauvignon blanc;
15% Gewürztraminer

ZONA DI PRODUZIONE: a sud della Valle Isarco,
ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine
tra 400-550 m

TERRENO: morene calcaree su compatto
porfido quarzifero

PENDENZA: 50-70%

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: pergola e spalliera

CEPPI PER ETTARO: 4.500-7.500

VENDEMMIA: inizio dicembre

RESA PER ETTARO: 15 hl/ha

VINIFICAZIONE: a dicembre, pressatura dell'uva
seccata sui ceppi, seguita da fermentazione spontanea
e molto lenta in botte piccola

AFFINAMENTO: in botte piccola per 2 anni

VALORI ANALITICI: gradazione alcolica 11,5% vol.,
acidità totale 8 gr/l, residuo zuccherino 200 gr/l