



Markus Prackwieser
Gump Hof

RENAISSANCE PINOT BIANCO RISERVA 2012



VITIGNO: Pinot Bianco

ZONA DI PRODUZIONE: a sud della Valle Isarco, ai piedi del massiccio dello Sciliar, a un'altitudine di 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 ottobre

RESA PER ETTARO: 50 hl/ha

VINIFICAZIONE: pressatura delicata, seguita da fermentazione in botte (tonneau)

AFFINAMENTO: in botte (tonneau) con i primi lieviti per 1 anno, poi in serbatoio d'acciaio per 10 mesi con lieviti fini

VALORI ANALITICI: gradazione alcolica 14% vol., acidità totale 6,4 gr/l, residuo zuccherino 1,8 gr/l