



Markus Prackwieser  
Gump Hof

# Renaissance

WEISSBURGUNDER Riserva 2015



<b>Vitigno</b>	Pinot bianco
<b>Zona di produzione</b>	a sud della Valle Isarco ai piedi del massiccio dello Sciliar ad un'altitudine di 400-550 m
<b>Terreno</b>	morene calcaree su compatto porfido quarzifero
<b>Pendenza</b>	50-70%
<b>Sistema di coltivazione</b>	pergola e spalliera
<b>Vendemmia</b>	metà ottobre
<b>Ceppi per ettaro</b>	4.500 - 7.500
<b>Resa</b>	50 hl/ha
<b>Vinificazione</b>	pressatura delicata seguita da fermentazione in botte (tonneau)
<b>Affinamento</b>	in botte (tonneau) sulla feccia grossolana per 12 mesi, poi in serbatoio d'acciaio per 10 mesi sulle fecce fini
<b>Valori analitici</b>	
gradazione alcolica	14 % vol.
acidità totale	6,7 g/l
residuo zuccherino	1,7 g/l