



Markus Prackwieser  
Gump Hof

# Praesulis

## SAUVIGNON BLANC 2024



<b>Vitigno</b>	Sauvignon Blanc
<b>Denominazione DOC</b>	Alto Adige DOC
<b>Zona di produzione</b>	a sud della Valle Isarco ai piedi del massiccio dello Sciliar ad un'altitudine di 450-550 m
<b>Terreno</b>	morene calcaree su compatto porfido quarzifero
<b>Pendenza</b>	50-70%
<b>Sistema di coltivazione</b>	pergola e spalliera
<b>Ceppi per ettaro</b>	4.500 -7.500
<b>Periodo di vendemmia</b>	fine settembre
<b>Resa</b>	55 hl/ha

### Vinificazione

breve macerazione seguita da pressatura delicata e fermentazione in serbatoio d'acciaio e 1/3 in botte (tonneau)

### Affinamento

maturazione per 11 mesi sulle fecce fini in serbatoio d'acciaio e 1/3 in botte (tonneau)

### Valori analitici

gradazione alcolica	13,5% vol.
acidità totale	6,5 g/l
residuo zuccherino	0,8 g/l

**Markus Prackwieser - Gump Hof**

Strada di Fiè 11 - Novale di Presule, I-39050 Fiè allo Sciliar, info@gumphof.it, www.gumphof.it