

WEINGUT
IN DER EBEN

Sankt Anna

Vigneti delle Dolomiti Schiava IGT

annata:	2016
varietà:	ca. 96% Schiava 4 % Lagrein e Pinot Nero
terreno:	di origine vulcanica: porfido magro, sassoso
sistema di allevamento/ età:	pergola singola; viti con 5 - 55 anni
viticoltura:	biologico dal 1990, dal 2014 biodinamico
cantina:	Fermentazione spontanea in vasca di acciaio e tino di rovere con tutte le bucce e ca. 50 % dei raspi. Fermentazione malolattica ed invecchiamento in botti grandi. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione.
analisi:	alcool: 12,11 % Vol acidità tot.: 7,08 g/l zucchero residuo: 1,03 g/l SO ₂ totale: 16 mg/l
numero di bottiglie:	ca. 4.500 + 20 Magnum