PINOT BIANCO VOM STEIN 2013

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Castelfeder
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1970
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 50 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Günther Giovanett
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Ivan Giovanett
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Südtirol/Trentino
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  D.O.C. (Alto Adige)



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Pinot Bianco (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2,50
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  4,50
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  29,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  30,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  90,00
- **ph** *(ph)*
  3,60
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l, 1,50 l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

PINOT BIANCO VOM STEIN 2013

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Verschiedene (um Kurtinig, Salurn, Margreid)
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  3 (junges Guyot) bis 50 Jahre (älteste Pergola)
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Traditionelle Pergel, Spalier
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  4.000-6.000
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Lehm, Ton
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  80 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage und Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  k.A.
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Ende August bis Ende Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  950 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  k.A.
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Tangenzial, Kieselgurfiltration)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  20 % für 6 Monate im großen Holzfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  12° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Fisch: Gebraten, Hell/weiß / Fleisch: Hell/Weiß
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Leuchtende, strohgelbe Farbe, fruchtig und frisch im Geschmack, ausgeglichen und sehr harmonisch. Passt zu Vorspeisen, gebackenem Fisch und Gerichten aus hellem Fleisch.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Laubengasse 11
  39044 Neumarkt
  Italien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de