

WEINGUT
IN DER EBEN

Sauvignon

Vigneti delle Dolomiti IGT

annata:	2017
varietà:	100 % Sauvignon blanc
terreno:	Di origine vulcanica: porfido magro, sassoso
Sistema di allevamento/ età:	Guyot; viti con 5 – 25 anni
viticoltura:	Biologico dal 1990, dal 2014 biodinamico
cantina:	Fermentazione spontanea in botte grande di legno. Ca. il 30% fermenta con le bucce ed i raspi. Fermentazione malolattica ed invecchiamento in botte grande di rovere. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione.
analisi:	alcool: 12,37 % Vol acidità tot.: 7,61 g/l zucchero residuo: 1,30 g/l SO ₂ totale: 38 mg/l
Numero di bottiglie:	ca. 2.850 + 25 Magnum