



lacus 2010 selection

cabernet/merlot

produzent: walter schullian

rebsorten: 70% cabernet franc klon 214 – 30% merlot klon 519

lacus: lateinisch für see

selection: dem Most wurde bei beginn der garung 20% saftanteil entzogen, der somit hohere anteil an schalen erhohet die farbe und konzentration des weines, die angewendete methode nennt man salasso.

lage: prutznai am kalterersee auf 250m seehohel – sudhang.

ertrag: 55hl/ha

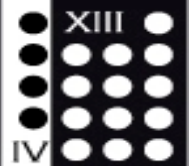
ausbau: spontane vergarung (ohne reinzuchthefen) im offenen holzfa, salasso 20%, sanftes unterstoen der maische, abzug in gebrauchten und neuen barriques, keine schonung und keine filtration.

lagerfahigkeit: mindestens 15 jahre

alkohol: 14,50% vol

saure: 5,1g/lt

jahrliche produktion: 150 flaschen a 1500ml



lacus 2010 selection

cabernet/merlot

produttore: walter schullian

vitigni:: 70% cabernet franc clone 214 – 30% merlot clone 519

lacus: dal lat. lago

selection: e stato tolto il 20% del mosto rosso al inizio della fermentazione, in modo da elevare la percentuale di bucce presenti e quindi aumentare quindi colore, estratti e alcol, questa operazione si chiama salasso.

zona di produzione: unico vigneto vicino al lago di caldaro (bolzano)

resa: 55hl/ha

alcol: 14,50% vol

acidita: 5,1g/l

vinificazione: fermentazione spontanea aperta, in botti di legno, salasso, dopo maturazione in barrque usati, nessuna chiarificazione e filtrazione

produzione: 150 bottiglie a 1500ml

walter schullian, kaltererhohel 4, 39052 kaltern
cell.: 0039 335 5282111
ws@lacus-wine.com
www.lacus-wine.com