



**lacus 2009 selection**

**cabernet/merlot**

**produzent:** walter schullian

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

**lacus:** lateinisch für see

**selection:** dem Most wurde bei beginn der gärung 20% saftanteil entzogen, der somit höhere anteil an schalen erhöhet die farbe und konzentration des weines, die angewendete methode nennt man salasso.

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

**ertrag:** 55hl/ha

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

**lagerfähigkeit:** mindestens 10 jahre

**alkohol:** 14,30% vol

**säure:** 5,2g/l

**jährliche produktion:** 150 flaschen a 1500ml



**lacus 2009 selection**

**cabernet/merlot**

**produttore:** walter schullian

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

**lacus:** 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 il lago di caldaro (bolzano)

**resa:** 55hl/ha

**alcol:** 14,30% vol

**acidità:** 5,2g/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ohede 4, 39052 kaltern  
cell.: 0039 335 5282111  
ws@lacus-wine.com  
www.lacus-wine.com