LACUS 2017
SELECTION

Produttore: Walter Schullian

Vitigni: 70% Cabernet Franc – 30% Merlot

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: 14,45% vol

Acidità: 5,6g/l

Vinificazione: fermentazione spontanea aperta, in botti di legno, salasso, dopo maturazione in un barrique usato, nessuna chiarificazione e filtrazione

Produzione: 225l, 150 bottiglie a 1500ml
(vengono imbottigliati solo bottiglie magnum)

Walter Schullian • Kalterer Höhe 4 • 30952 Caldaro
T. +39 335 528 21 11 • ws@lacus-wine.com • **www.lacus-wine.com**