

# WEISSBURGUNDER

Südtirol DOC



BEZEICHNUNG	Südtiroler Weissburgunder Prackfol DOC
REBSORTE	Weissburgunder
JAHRGANG	2023
ERTRAG (dt/ha)	65
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
WEINBAUZONE	Völser Aicha, Unteraicha
HÖHENMETER	550-700m
NEIGUNG (%)	50-70%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	10-12°
REIFEPOTENTIAL(Jahre)	3-5
ALKOHOL (Vol. %)	14
RESTZUCKER(g/l)	0,3
SÄURE (g/l)	4,5
PH-WERT	3,4
WEINLESE	September / Oktober

---

**BESCHREIBUNG.** Dieser Weissburgunder verführt und überzeugt durch seinen frischen mineralischen Charakter. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Ein angenehmer saftiger und salziger Nachhall

---

**SPEISEEMPFEHLUNG.** Ein sehr feiner saftiger und vielseitiger Wein, ein toller Begleiter für Nudelgerichte, kalten Vorspeisen, Spargel sowie Fischspezialitäten. Sehr empfehlenswert auch zu verschiedenen Südtiroler Käsesorten.

---

**VINIFIKATION UND AUSBAU.** Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für einige Monate auf der Feinhefe im Betonfass und Edelstahltank.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

# PINOT BIANCO

Alto Adige DOC



NOME	Alto Adige Pinot Bianco Prackfol DOC
UVE	Pinot Bianco
ANNATA	2023
RESA PER ETTARO (hl)	65
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-700m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
INVECCHIAMENTO (anni)	3-5
CONT. ALCOLICO (vol. %)	14
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	0,3
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	4,5
VALORE pH	3,4
VENDEMMIA	settembre/ottobre

---

**CARATTERE.** Il colore è giallo paglierino. Il profumo è ricco di frutta, mela e pera con note floreali di agrumi. Il sapore di questo Pinot Bianco é pieno di aromi fruttati bello sapido, equilibrato e con una piacevole nota finale di sali minerali

---

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI.** Vino fresco e molto versatile, ottimo accompagnamento per antipasti, primi piatti a base d'asparagi e di pesce. Molto gradevole assieme ai formaggi freschi altoatesini.

---

**VINIFICAZIONE.** Vendemmia manuale e selezione delle uve. Dopo una breve macerazione, e fermentazione lenta a temperatura controllata trascorre un paio di mesi sui lieviti fini e matura in botti di cemento e di acciaio.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

# PINOT BLANC

Südtirol-Alto Adige DOC



NAME	Südtirol-Alto Adige Pinot Bianco Prackfol DOC
GRAPE VARIETIES	Pinot Blanc
VINTAGE	2023
YIELD PER HECTARE (hl)	65
TOWNSHIP	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomites
PRODUCTION AREA	Völser Aicha, Unteraicha Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDE	550-700m
GRADIENT (%)	50-70%
EXPOSURE	South-South-West
SERVING TEMPERATURE (°C)	10-12°
AGEING CAPACITY(years)	3-5
ALCOHOL CONTENT (vol. %)	14
RESIDUAL SUGAR (g/l)	0,3
TOTAL ACIDITY(g/l)	4,5
PH VALUE	3,4
HARVEST	September/October

---

**TASTING NOTES.** Admirably fruity, with tones of apples and pears, fine floral note of citrus blossoms, and a hint of mineral terroir. This well-balanced Pinot blanc is rich with aromas of fruit, and especially marked by a long and pleasant final note of mineral salts.

---

**FOOD MATCHING.** A fresh and very versatile wine, an excellent accompaniment for first courses, asparagus and fish. Very pleasant with fresh South Tyrolean cheeses.

---

**WINEMAKING.** Manual harvesting and grape selection. Short maceration. It spends a few months on fine lees in stainless steel tanks and concrete eggs.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09