Zöldveltelini
2019



Terület: Egri Borvidék, Szomolya, Mácsalma

Szüretelve: 2019.09.23.

Cukorfok: 20,0

Palackozva: 2021.10.16.

Darab szám: 1.960 (1.470 liter)

Alkohol: 11,5 (11,42) %

Cukor: 1,1 g/l

Sav: 6,0 g/l

Extrakt: 28,5 g/l

Kén: 164 mg/l

Illó: 0,46 g/l

NÉBIH: NHEG

ATTILA
WINE

Erjesztés nyílt kádakban héjon 1 hetet, utána 1 hónapot héjtól elválasztva, ezután finom seprőn palackozásig, 3 db használt 500 literes hordóban 23 hónap.

Zöldveltelini

2019



Wine Region: Eger; Vineyards: Szomolya (Terroir: Mácsalma)

Soil: Volcanic Rhyolite Tuff, Topsoils are brown forest soils

Harvest Time: 23.09.2019

Harvest sugar: 20,0

Bottling: 16.10.2021, Quantity: 1.960 (1.470 liter)

Total Alcoholic Strength: 11,5 (11,42) %

Reducing sugar: 1,1 g/l, Total Acidity: 6,0 g/l

Total Dry Extract: 28,5 g/l

Total Sulfur Dioxide: 164 g/l

Volatile Acidity (expressed in grams of acetic acid): 0,46 g/l
License Number: NHEG

ATTILA
WINE

Fermentation in open vats on skin contact for 1 week and after 1 months in open vats without skin, aged on sure lie until bottled, in 3 used 500 liter barrels for 23 months.