



Vino:	<b>Pierrot</b>
Denominazione:	Vino bianco
Azienda:	<b>reyter</b>
Località:	Bolzano (BZ)
Regione viticola:	Alto Adige
Vitigno:	muscaris
Età vigneto:	25 anni
Altitudine:	tra i 200 e i 400 mslm
Suolo:	scisto
Fermentazione:	spontanea con breve macerazione con le bucce di circa 5-6 ore
Affinamento:	botti di legno da 500l per circa 15 mesi
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in vetro
Grado Alcolico:	14%



Vino:	<b>Rahm</b>
Denominazione:	IGP Lagrein
Azienda:	<b>reyter</b>
Località:	Bolzano (BZ)
Regione viticola:	Alto Adige
Vitigno:	lagrein
Età vigneto:	80 anni
Altitudine:	260 mslm
Suolo:	Alluvionale di porfido sabbioso e argilloso con presenza di sassi e ghiaia
Fermentazione:	spontanea in grandi botti di legno a contatto con i raspi
Affinamento:	tonneaux per 24 mesi
Imbottigliamento:	non filtrato e 12 mesi in bottiglia
Chiusura:	tappo in vetro
Grado Alcolico:	13,5%



Vino:	<b>Schiava</b>
Denominazione:	IGP Vernatsch
Azienda:	<b>reyter</b>
Località:	Bolzano (BZ)
Regione viticola:	Alto Adige
Vitigno:	schiaava
Età vigneto:	viti molto vecchie
Altitudine:	400 mslm
Suolo:	calcareo
Fermentazione:	spontanea in acciaio con 1 raspi per 12 gg.
Affinamento:	botti di legno da 500l per 18 mesi
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in vetro
Grado Alcolico:	12%



Vino:	<b>Lakrez</b>
Denominazione:	Vino rosso
Azienda:	<b>reyter</b>
Località:	Bolzano (BZ)
Regione viticola:	Alto Adige
Vitigno:	lagrein
Età vigneto:	90 anni
Altitudine:	250 mslm
Suolo:	porfido
Fermentazione:	spontanea con macerazione di circa 5 ore con bucce e raspi sulla pressa
Affinamento:	acciaio
Imbottigliamento:	non filtrato e senza solfiti aggiunti
Chiusura:	tappo in vetro
Grado Alcolico:	12%