



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

SKANDAL! Orange

Mitterberg bianco I.G.T.

Vitigni: 30% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 30% Sauvignon e 10% Riesling.

Zona: all'interno della zona Classica del comune di Terlano a 265 metri s.l.m.

Vigneto: Guyot, 7500 ceppi/ha, 5 fino a 25 anni di età.

Vendemmia: manuale in piccole cassette a inizio ottobre, diraspatura in anfore di terracotta e macerazione a freddo per 12 ore.

Fermentazione: spontanea in anfore per 10-12 giorni con rimontaggi giornalieri e successiva macerazione delle bucce da 15 a 30 giorni

Affinamento: 100% in tonneau usati 9 mesi.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

SKANDAL! Orange

Mitterberg Weiß I.G.T.

Rebsorten: 30 % Chardonnay, 30 % Pinot Bianco, 30 % Sauvignon und 10 % Riesling.

Lage: innerhalb der klassischen Zone der Gemeinde Terlan auf 265 m ü. d. M.

Weinberg: Guyot-Erziehung, 7.500 Rebstöcke/ha, 5 bis 25 Jahre alt.

Lese: Handlese in kleinen Kisten Anfang Oktober; Entrappen in Terrakotta-Amphoren und Kaltmazeration für 12 Stunden.

Gärung: Spontangärung in Amphoren für 10-12 Tage mit täglichem Umpumpen und anschließender Maischestandzeit von 15 bis 30 Tagen.

Ausbau: 100 % in gebrauchten Tonneaux für 9 Monate.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

SKANDAL! Orange

Mitterberg White I.G.T.

Grape varieties: 30% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 30% Sauvignon and 10% Riesling.

Area: within the classic growing area of the municipality of Terlano, at 265 m above sea level.

Vineyard: Guyot training, 7,500 vines/ha, 5 to 25 years old.

Harvest: hand-picked in small crates at the beginning of October; destemmed in terracotta amphorae and cold macerated for 12 hours.

Fermentation: spontaneous fermentation in amphorae for 10-12 days with daily pump-overs, followed by skin maceration for 15 to 30 days.

Aging: 100% in used tonneaux for 9 months.