

OMNES DIES WEINBERG DOLOMITEN IGT

Der omnes dies ist leicht, frisch und fruchtig. Grüngelb in der Farbe. Pfirsich, Muskatnuss und Agrumen an der Nase; sehr erfrischend und saftig am Gaumen. Ein typischer Sommerwein.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	700 - 900 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-Ost, Süd-West
Rebsorte:	Cuvée
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000 – 7.000
Ertrag pro ha:	80 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° - 19° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	8° - 9° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Salat mit gebratenen Garnelen
- Wildkräutersalat mit Honig glasiertem Ziegenkäse
- Melone mit Südtiroler Speck

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	12,00% vol
Säure:	6,00 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	19,80 g/l
Restzucker:	3,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT