

## ALTO ADIGE VALLE ISARCO GEWÜRZTRAMINER DOC PRAEPOSITUS

Colore giallo oro chiaro. Profumi intensi ed eleganti di arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo rinfrescante e minerale.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	600 - 650 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-ovest
Vitigno:	Gewürztraminer
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000
Età delle piante:	20 - 25 anni
Resa per ettaro:	50 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	6 mesi
Maturazione in bottiglia:	1 mesi
Temperatura di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

### Proposte di abbinamento:

- Risotto con gorgonzola, pere e noci
- Gamberi con salsa leggera di curry e riso basmati
- Astice con schiuma di vaniglia e asparagi

### Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	15,00% vol
Acidità:	4,80 g/l
Estratto secco netto:	24,50 g/l
Zuccheri residui:	5,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA  
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT