

ALTO ADIGE VALLE ISARCO GEWÜRZTRAMINER DOC

Vino bianco aromatico, giallo paglierino con riflessi oro. Con bouquet di rosa e litchi, chiodo di garofano, vaniglia, fichi dolci, pompelmo. Pieno, aromatico, con retrogusto spiccato e persistente.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	650 - 700 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-est, sud-ovest
Vitigno:	Gewürztraminer
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000 – 7.000
Resa per ettaro:	63 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° - 19° C
Maturazione:	6 mesi
Temp. di servizio:	8° - 10° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Filetto di pollo con chutney all'arancia e zenzero
- Anatra arrostita croccante con risotto all'arancia
- Formaggio a crosta rossa con fichi marinati

Dati analitici del vino 2020

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	5,00 g/l
Estratto secco netto:	22,60 g/l
Zuccheri residui:	4,00 g/l

Annata 2020:

Dopo un inverno nevoso, il germogliamento è iniziato relativamente presto. Grazie a una primavera mite, non ci sono stati problemi di gelate primaverili. Anche l'estate si è presentata con il suo lato migliore, le temperature sono state medie, non ci sono stati eventi meteorologici estremi e anche le precipitazioni sono rientrate nella media. La vendemmia è iniziata anch'essa con 10 giorni di anticipo, il 14 settembre. Purtroppo l'autunno è stato un po' più piovoso e quindi anche le variazioni di temperatura tra il giorno e la notte sono state conseguentemente più basse del solito. Per poter raccogliere quindi delle uve sane, sono state anticipate le date della raccolta e la vendemmia si è conclusa già a metà ottobre.

I vini di questa annata si mostrano quindi coerenti all'andamento climatico: delicati, freschi e fruttati, con alcol moderato e acidità accattivante, simili all'annata 2019.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBAZIA DI NOVACELLA**