

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: | 6000 |
| Età delle piante: | 20 - 25 anni |
| Resa per ettaro: | 50 hl |
| Vinificazione: | Fermentazione e maturazione in acciaio inox |
| Temp. di fermentazione: | 17° C |
| Maturazione: | 10 mesi |
| Maturazione in bottiglia: | 2 mesi |
| Temp. di servizio: | 10° - 12° C |
| Potenziale di maturazione: | 10 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 2019

| | |
|-----------------------|------------|
| Alcool svolto: | 14,50% vol |
| Acidità: | 4,50 g/l |
| Estratto secco netto: | 23,20 g/l |
| Zuccheri residui: | 3,50 g/l |



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA