

ALTO ADIGE VALLE ISARCO GRÜNER VELTLINER DOC PRAEPOSITUS

Colore giallo oro di media intensità. Mela matura, mela cotogna, miele e cumino al naso. Forte e generoso al palato con un frutto consistente e aromi intensi che rimandano all'anice e al pepe.



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-ovest
Vitigno:	Grüner Veltliner
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000
Età delle piante:	10 - 15 anni
Resa per ettaro:	60 hl
Vinificazione:	2/3 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/3 in botti di rovere da 30 hl
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	12 mesi
Maturazione in bottiglia:	6 mesi
Temp. di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	12 anni

Proposte di abbinamento:

- Salmerino affumicato su carpaccio di rapa rossa
- Salmone marinato con salsa di erba cipollina e patate arrostiti
- Arrosto di agnello farcito con aglio

Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	14,00% vol
Acidità:	6,10 g/l
Estratto secco netto:	23,50 g/l
Zuccheri residui:	2,00 g/l



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**