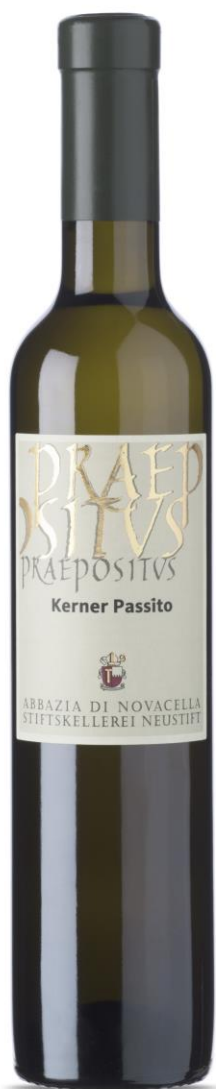


ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER PASSITO DOC PRAEPOSITUS

Giallo oro luminoso e brillante. Profumi intensi di miele d'acacia, albicocche secche, composta di pere e ananas. Molto dolce e concentrato, dall'elegante struttura.



Zona di produzione:	Novacella
Altitudine:	650 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud-ovest
Vitigno:	Kerner
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	5.000
Età delle piante:	20 anni
Resa per ettaro:	15 hl
Vinificazione:	Fermentazione in acciaio inox per 2-3 mesi, maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	ca. 20 °C
Maturazione:	12 mesi
Maturazione in bottiglia:	5 mesi
Temperatura di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	12 anni

Proposte di abbinamento:

- Canederli di albicocche con salsa di fragole
- Crema di castagne in biscotto alle noci
- Gorgonzola piccante con miele di tarassaco

Dati analitici del vino 2016

Alcool svolto:	11,00% vol
Acidità:	6,60 g/l
Zuccheri residui:	150,00 g/l



ABBZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT