

## OMNES DIES VIGETI DELLE DOLOMITI IGT

l'Omnes Dies è un vino fresco e fruttato, giallo verdognolo nel colore, con delicati profumi di pesca, noce moscata ed agrumi. Di gradazione alcolica contenuta, pensato e consigliato per un consumo quotidiano. Fresco e sapido al palato.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	700 - 900 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-est, sud-ovest
Vitigno:	Cuvée
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000 – 7.000
Resa per ettaro:	80 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° - 19° C
Maturazione:	6 mesi
Temperatura di servizio:	8° - 9° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

### Proposte di abbinamento:

- Insalata con gamberi grigliati
- Insalata di erbe selvatiche con formaggio di capra glassato con miele
- Melone con Speck dell'Alto Adige

### Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	12,00% vol
Acidità:	6,00 g/l
Estratto secco netto:	19,80 g/l
Zuccheri residui:	3,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA  
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT