

## OMNES DIES MITTERBERG 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
Temp. 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 2020

Alcool svolto:	12,00% vol
Acidità:	5,40 g/l
Estratto secco netto:	19,80 g/l
Zuccheri residui:	2,70 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  
ABBZIA DI NOVACELLA**