

ALTO ADIGE VALLE ISARCO PINOT GRIGIO DOC

Vino bianco, pieno ed elegante, di colore giallo paglierino carico. Gradevole, tenue; al naso, il bouquet sprigiona spesso fini aromi di fiore di tiglio, pera o banana. Pieno, equilibrato, ricco di estratti.



| | |
|----------------------------|--|
| Zona di produzione: | Conca di Bressanone |
| Altitudine: | 600 - 700 m |
| Tipo do terreno: | Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite |
| Esposizione: | Sud, sud-est, sud-ovest |
| Vitigno: | Pinot Grigio |
| Sistema di allevamento: | Guyot |
| Piante per ettaro: | 6.000 – 7.000 |
| Resa per ettaro: | 70 hl |
| Vinificazione: | 3/4 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/4 in botti di rovere da 30 hl |
| Temp. di fermentazione: | 17° - 19° C |
| Maturazione: | 6 mesi |
| Temperatura di servizio: | 8° - 10° C |
| Potenziale di maturazione: | 6 anni |

Proposte di abbinamento:

- Terrina di selvaggina su lattughino con salsa di noci
- Ravioli di patate ripieni di formaggio fresco
- Halibut in crosta di sesamo con salsa di scalogno e Pinot Grigio

Dati analitici del vino 2018

| | |
|-----------------------|------------|
| Alcool svolto: | 13,50% vol |
| Acidità: | 6,00 g/l |
| Estratto secco netto: | 23,00 g/l |
| Zuccheri residui: | 2,00 g/l |



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT