

ALTO ADIGE 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
Temp. 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 2020

Alcool svolto:	13,00% vol
Acidità:	5,70 g/l
Estratto secco netto:	21,70 g/l
Zuccheri residui:	1,20 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.



vivat crescat floreat

**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**