

ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA DOC PRAEPOSITUS

Rosso rubino con sfumature rosate. Al naso amarena, e note di ribes nero. Odori del sottobosco e quelli di cannella e chiodi di garofano. Elegante e seducente, dalla vivida acidità e dalla struttura vellutata.



Zona di produzione:	Cornaiano (Appiano)
Altitudine:	380 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili su una base porfirica
Esposizione:	Nord
Vitigno:	Pinot Nero
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	5.000
Età delle piante:	20 - 25 anni
Resa per ettaro:	45 hl
Vinificazione:	Fermentazione in acciaio inox con macerazione sulle bucce per 15 giorni; 10% uve intere. Fermentazione malolattica e maturazione in Barrique e Tonneaux francesi per 24 mesi (1/3 nuovi)
Temp. di fermentazione:	max. 28° C
Maturazione:	24 mesi
Maturazione in bottiglia:	12 mesi
Temperatura di servizio:	14° - 16° C
Potenziale di maturazione:	24 anni

Proposte di abbinamento:

- Sella di agnello in crosta di erbe con salsa al rosmarino
- Guanciale di manzo con fagiolini verdi
- Salmone grigliato con ragù di carciofi e pomodori

Dati analitici del vino 2016

Alcool svolto:	14,00% vol
Acidità:	5,60 g/l
Estratto secco netto:	32,00 g/l
Zuccheri residui:	1,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT