

ALTO ADIGE VALLE ISARCO GEWÜRZTRAMINER DOC PRAEPOSITUS

Colore giallo oro chiaro. Profumi intensi ed eleganti di arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo rinfrescante e minerale.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	600 - 650 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-ovest
Vitigno:	Gewürztraminer
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6000
Età delle piante:	20 - 25 anni
Resa per ettaro:	50 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	10 mesi
Maturazione in bottiglia:	2 mesi
Temp. di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	10 anni

Proposte di abbinamento:

- Risotto con gorgonzola, pere e noci
- Gamberi con salsa leggera di curry e riso basmati
- Astice con schiuma di vaniglia e asparagi

Dati analitici del vino 2020

Alcool svolto:	14,50% vol
Acidità:	4,50 g/l
Estratto secco netto:	24,30 g/l
Zuccheri residui:	3,00 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
ABBAZIA DI NOVACELLA**