

# ALTO ADIGE VALLE ISARCO GRÜNER VELTLINER DOC PRAEPOSITUS

Colore giallo oro di media intensità. Mela matura, mela cotogna, miele e cumino al naso. Forte e generoso al palato con un frutto consistente e aromi intensi che rimandano all'anice e al pepe.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	650 - 700 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-ovest
Vitigno:	Grüner Veltliner
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6000
Età delle piante:	10 - 15 anni
Resa per ettaro:	60 hl
Vinificazione:	2/3 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/3 in botti di rovere da 30 hl
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	12 mesi
Maturazione in bottiglia:	12 mesi
Temp. di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	12 anni

## Proposte di abbinamento:

- Salmerino affumicato su carpaccio di rapa rossa
- Salmone marinato con salsa di erba cipollina e patate arrostiti
- Arrosto di agnello farcito con aglio

## Dati analitici del vino 2019

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	6,20 g/l
Estratto secco netto:	21,90 g/l
Zuccheri residui:	2,50 g/l

## Annata 2019:

Causa meteo, il 2019, si è rivelato particolarmente difficile per i nostri viticoltori. La gelata notturna a maggio e la grandinata in agosto, hanno messo alla prova non solo la vegetazione delle vigne ma anche la bravura e l'operosità dei viticoltori.

Grazie alle splendide giornate autunnali, con giornate calde e notti fredde, la vendemmia però si è svolta nei migliori dei modi. Di quantità inferiore rispetto a quella del 2018, causa il citato maltempo, la qualità dell'uva raccolta era molto buona.

L'annata 2019 rispecchia il nostro territorio. I vini si presentano molto fruttati e tipici, con un'acidità fresca e piacevole.



**KLOSTER NEUSTIFT**  
**ABBZIA DI NOVACELLA**