

ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER DOC PRAEPOSITUS

Colore giallo oro chiaro con evidenti riflessi verdolini. Pesca matura, albicocca secca, buccia d'arancio, zenzero e fiori di sambuco. Succoso e potente con delicate note dolci e fruttate sul finale.



Zona di produzione:	Novacella e Rasa
Altitudine:	650 - 750 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-ovest
Vitigno:	Kerner
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6000
Età delle piante:	15 - 20 anni
Resa per ettaro:	60 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:

- Gnocchi con formaggio di malga e erbe selvatiche
- Terrina di fegato d'oca con albicocche marinate
- Anatra arrostita croccante con salsa all'arancia e polenta grigliata

Dati analitici del vino 2020

Alcool svolto:	14,00% vol
Acidità:	6,20 g/l
Estratto secco netto:	22,10 g/l
Zuccheri residui:	2,20 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.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBAZIA DI NOVACELLA**