

ALTO ADIGE MOSCATO ROSA DOC PRAEPOSITUS

Rosso granato brillante. Profumi di rosa, fichi secchi, pesca saturnina, frutti di bosco a bacca nera, cioccolata amara e caffè. In bocca è dolce ma rinfrescante e dall'aroma speziato.



Zona di produzione:	Cornaiano (Appiano)
Altitudine:	350 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili su una base porfirica
Esposizione:	Sud
Vitigno:	Moscato Rosa
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	5.000
Età delle piante:	10 anni
Resa per ettaro:	15 hl
Vinificazione:	Fermentazione in acciai inox con macerazione sulle bucce per 5 giorni, seguito dalla pressatura e una continuazione della fermentazione in acciaio inox fino a raggiungere la gradazione desiderata. Maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	9 mesi
Maturazione in bottiglia:	14 mesi
Temp. di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	9 anni

Proposte di abbinamento:

- Dolci a base di frutta come Studel di mele (con pastafrolla), crostata
- Tortina al cioccolato con cuore fondente
- Medaglioni di cervo in crosta di erbe con cavolo rosso

Dati analitici del vino 2019

Alcool svolto:	13,00% vol
Acidità:	5,80 g/l
Zuccheri residui:	103,00 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**