

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:	5000
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
Temp. 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 2018

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	5,20 g/l
Estratto secco netto:	28,70 g/l
Zuccheri residui:	1,30 g/l

Annata 2018:

Dopo un inverno lungo, con molta neve, abbiamo avuto un risveglio vegetativo ritardato. Il periodo della fioritura è stato caratterizzato da un andamento climatico favorevole che ha contribuito ad avere una buona presenza di grappoli per pianta. L'estate è stata caratterizzata da lunghi periodi particolarmente caldi con poche precipitazioni piovose. Ciò ha portato ad un recupero della vegetazione ed un anticipo della maturazione. Il periodo della vendemmia – iniziato verso metà settembre – è stato caldo e secco e questo ha favorito una perfetta maturazione delle uve. Si tratta quindi di un'annata ottimale sia dal punto di vista qualitativo che anche quantitativo.

I vini prodotti si distinguono dalle ultime annate per la loro grande struttura e la complessità, sempre nel rispetto delle caratteristiche di sapidità, freschezza e mineralità tipiche della nostra zona viticola.



KLOSTER NEUSTIFT
ABBAZIA DI NOVACELLA