

ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING DOC PRAEPOSITUS

Giallo oro brillante. Potente e dagli aromi intensi di arancia, pesca, albicocca secca, ananas candito e miele. Fruttato, consistente, smagliante e delicatamente dolce.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	650 - 750 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-ovest
Vitigno:	Riesling renano
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6000
Età delle piante:	10 - 15 anni
Resa per ettaro:	55 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	12 mesi
Maturazione in bottiglia:	6 mesi
Temp. di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	12 anni

Proposte di abbinamento:

- Gnocchi di castagne con ragù di coniglio
- Coscia di pollo in agrodolce con riso profumato
- Carpaccio di branzino con dadi di limone e olio di oliva

Dati analitici del vino 2019

Alcool svolto:	13,00% vol
Acidità:	7,20 g/l
Estratto secco netto:	26,30 g/l
Zuccheri residui:	5,50 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