

ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING DOC

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il nostro riesling classico è piacevolmente agrumato al naso, con sentori netti vegetali e di fiori bianchi, gelsomino e glicine. In bocca rivela aromi decisi di cedro e lime e, con l'affinamento, fruttati di pesca a pasta bianca, sostenuti da una spiccata mineralità e freschezza e da un corpo agile che favorisce una beva gradevolmente immediata. Persistente, quasi salato, migliora con l'affinamento in bottiglia.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	650 - 800 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-est, sud-ovest
Vitigno:	Riesling renano
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000 – 7.000
Resa per ettaro:	70 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° - 19° C
Maturazione:	6 mesi
Temp. di servizio:	8° - 10° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Asparagi verdi con vinaigrette al limone e salvia
- Curry leggero con latte di cocco e riso Jasmine
- Ravioli ripieni di zucca in salsa alla panna con fette di salmone

Dati analitici del vino 2020

Alcool svolto:	13,00% vol
Acidità:	6,60 g/l
Estratto secco netto:	23,70 g/l
Zuccheri residui:	3,30 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
ABBZIA DI NOVACELLA**