

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:	6.000
Età delle piante:	10 - 15 anni
Resa per ettaro:	55 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	10 mesi
Maturazione in bottiglia:	9 mesi
Temperatura di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	10 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 2017

Alcool svolto:	13,00% vol
Acidità:	8,30 g/l
Estratto secco netto:	23,50 g/l
Zuccheri residui:	5,50 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT