

ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC

Vino bianco, particolarmente fine ed elegante, di colore dal giallo chiaro al verdognolo. L'aroma ricorda fiori di sambuco, ribes nero e leggermente il peperone. Fresco, vivace aromatico con retrogusto persistente.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone e Cornaiano (Appiano)
Altitudine:	350 - 420 m 650 - 750 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-est, sud-ovest
Vitigno:	Sauvignon Blanc
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
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Carpaccio di tonno con capperi, olio di oliva e pane grigliato
- Gnocchetti di spinaci con prosciutto e panna
- Terrina di verdure grigliate con ricotta alle erbe

Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	6,30 g/l
Estratto secco netto:	23,50 g/l
Zuccheri residui:	2,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT