

ALTO ADIGE VALLE ISARCO SAUVIGNON DOC PRAEPOSITUS

Giallo oro chiaro con riflessi verdolini. Tanta mineralità in combinazione con aromi di peperone verde, ortica, pompelmo, sambuco e cassis. Potente, stimolante, aromatico con retrogusto sapido.



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-ovest
Vitigno:	Sauvignon Blanc
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000
Età delle piante:	10 - 20 anni
Resa per ettaro:	60 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	6 mesi
Maturazione in bottiglia:	1 mesi
Temperatura di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Soufflé di canederli con salsa ai finferli
- Salmone affumicato con carciofi e verdure
- Lasagne con mozzarella di bufala

Dati analitici del vino 2018

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



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT