

ALTO ADIGE 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:	6000
Età delle piante:	10 - 20 anni
Resa per ettaro:	60 hl
Vinificazione:	2/3 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/3 in botti di rovere da 30 hl
Temp. di fermentazione:	17° C
Maturazione:	10 mesi
Maturazione in bottiglia:	2 mesi
Temp. di servizio:	10° - 12° C
Potenziale di maturazione:	10 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 2019

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	6,50 g/l
Estratto secco netto:	23,40 g/l
Zuccheri residui:	2,60 g/l



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA