

ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER DOC

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gradevole, con sentore di frutta, pera matura e melone. Fruttato, ben strutturato ed elegante al palato.



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-est, sud-ovest
Vitigno:	Sylvaner
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000 – 7.000
Resa per ettaro:	70 hl
Vinificazione:	3/4 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/4 in botti di acacia da 50 hl
Temp. di fermentazione:	17° - 19° C
Maturazione:	6 mesi
Temp. di servizio:	8° - 10° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Tris della Valle Isarco (due tipi di canederli e mezzelune ripiene di spinaci)
- Insalata di asparagi verdi e bianchi con frutti di mare
- Asparagi bianchi con salsa bolzanina

Dati analitici del vino 2020

Alcool svolto:	13,00% vol
Acidità:	5,70 g/l
Estratto secco netto:	22,10 g/l
Zuccheri residui:	1,90 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**