

ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER DOC PRAEPOSITUS

Giallo oro chiaro e brillante con evidenti riflessi verdolini. Pera matura, albicocca, fiori di sambuco e coriandolo. Consistente dalla stimolante aromaticità e mineralità. Tiene a lungo ed elegantemente il finale.



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:	Sylvaner
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000
Età delle piante:	15 - 20 anni
Resa per ettaro:	55 hl
Vinificazione:	2/3 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, circa 1/3 in botti di acacia da 30 hl. Una piccola parte (ca. 5%) fermenta e matura in Barrique francesi
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:

- Carpaccio di agnello con asparagi alla griglia
- Ravioli di ricotta con salsa al basilico
- Faraona con burro all'arancia

Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	14,00% vol
Acidità:	6,30 g/l
Estratto secco netto:	24,00 g/l
Zuccheri residui:	2,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT