



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT - ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROL EISACKTALER RIESLING

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il nostro riesling classico è piacevolmente agrumato al naso, con sentori netti vegetali e di fiori bianchi, gelsomino e glicine. In bocca rivela aromi decisi di cedro e lime e, con l'affinamento, fruttati di pesca a pasta bianca, sostenuti da una spiccata mineralità e freschezza e da un corpo agile che favorisce una beva gradevolmente immediata. Persistente, quasi salato, migliora con l'affinamento in bottiglia.

SCHEDA ENOLOGICA



Comune di produzione	Bressanone, Varna
Altitudine	600 - 750 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sud, sud-ovest
Pendenza	25-40 %
Vitigno	Riesling Renano
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6000 - 7000
Produzione media per ettaro	50 Hl
Epoca della vendemmia	Fine ottobre
Vinificazione e maturazione	acciaio inox
Temperatura di fermentazione	ca 20 °C
Lieviti utilizzati	naturali e selezionati
Durata dell'affinamento	6 mesi in acciaio inox
Tipo di bottiglia	Renana 0,75 l

Dati analitici del vino annata 2017

Alcool svolto	12,5 %
Acidità	7,2 g/l
Estratto secco netto	23,5 g/l
Zuccheri residui	4,5 g/l



Uva Riesling

Abbinamenti consigliati

Ideale per l'abbinamento ad antipasti e primi piatti di pesce e crostacei, crudità e verdure al vapore, si fa apprezzare anche come rinfrescante aperitivo, da sorseggiare al mare come in montagna.