



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT - ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROLER SAUVIGNON

Vino bianco, particolarmente fine ed elegante, di colore dal giallo chiaro al verdognolo. L'aroma ricorda fiori di sambuco, ribes nero e leggermente il peperone. Fresco, vivace aromatico con retrogusto persistente.

SCHEDA ENOLOGICA



Comune di produzione	Appiano, frazione Cornaiano
Altitudine	420 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sud, sud-ovest
Pendenza	10-45 % ca.
Vitigno	Sauvignon blanc
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6.000
Produzione media per ettaro	55 HI
Epoca della vendemmia	metà settembre
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	13,1 %
Acidità	6,0 g/l
Estratto secco netto	22,5 g/l
Zuccheri residui	2,0 g/l



Uva Sauvignon

Abbinamenti consigliati

Pesce, antipasti, pasta, risotti, pollame, asparagi, formaggio fresco di capra.