

ALTO ADIGE VALLE ISARCO PINOT GRIGIO DOC PRAEPOSITUS

Giallo oro luminoso. Pera, mela, miele, melo cotogno, vaniglia e biscotto. Intenso e morbido al palato con retrogusto succoso e sapido. Finale lungo e salato.



Zona di produzione:	Novacella e Rasa
Altitudine:	650 - 700 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-ovest
Vitigno:	Pinot Grigio
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000
Età delle piante:	10 - 15 anni
Resa per ettaro:	55 hl
Vinificazione:	Metà del mosto fermenta e matura in botti di rovere da 30 hl, metà 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:

- Risotto con funghi porcini freschi
- Branzino alla griglia con zucchini ripieni
- Cordon bleu con patate arrostate

Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	14,00% vol
Acidità:	6,00 g/l
Estratto secco netto:	24,00 g/l
Zuccheri residui:	2,50 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT